UNIUNEA EUROPEANĂ

Proiect finanțat prin Phare
RO 2005/017-536.01.01.02.04

GUVERNUL
ROMANIEI

PROGRAMUL ROMANIA-UNGARIA, PHARE CBC 2005/INTERREG III A

IDENTITATEA CULTURALĂ CONTEAZĂ

Un program transfrontalier de salvgardare a patrimoniului imaterial în DKMT

A KULTURÁLIS IDENTITÁS SZÁMIT

Határon átívelő program a szellemi örökség megőrzéséért a DKMT régióban

PROGRAMUL ROMANIA-UNGARIA, PHARE CBC 2005/INTERREG III A
Proiect „Identitatea culturală contează! Un program transfrontalier de salvgardare a patrimoniului imaterial în DKMT”
Editor: Complexul Muzeal Arad
Data publicării materialului: august 2008

Coordonator: Sorin Sabău, Complexul Muzeal Arad, P-ța Enescu nr. 1, Arad, tel.: 0257 281 847, fax: 0257 280 114, email: office@museumarad.ro, www.museumarad.ro

Conținutul acestui material nu reprezintă în mod necesar poziția oficială a Uniunii Europene

IDENTITATEA CULTURALĂ CONTEAZĂ

Un program transfrontalier de salvgardare a patrimoniului imaterial în DKMT

A KULTURÁLIS IDENTITÁS SZÁMIT

Határon átívelő program a szellemi örökség megőrzéséért a DKMT régióban

Site-uri utile către Instituțiile Uniunii Europene

http://ec.europa.eu

Comisia Europeană – Directoratul General pentru Extindere – Programul PHARE

http://ec.europa.eu/enlargement/financial_assistance/phare/index_en.htm

Comisia Europeană – Directoratul General pentru Politica Regională

http://ec.europa.eu/regional_policy

Comisia Europeană – Directoratul General pentru Afaceri economice ş financiare

http://ec.europa.eu/comm/economy_finance

Consiliul Uniunii Europene

http://www.consilium.europa.eu

Parlamentul European

http://www.europarl.europa.eu

Curtea Europeana de Justitie

http://curia.europa.eu

Curtea Europeana de Conturi

http://eca.europa.eu

Comitetul Economic si Social

http://eesc.europa.eu

Comitetul Regiunilor

http://cor.europa.eu

Banca Centrala Europeana

http://www.ecb.int

Banca Europeana de Investitii

http://eib.eu.int

Reprezentanta Comisiei Europene in Romania

http://www.infoeuropa.ro

Misiunea Permanenta a Romaniei pe langa Uniunea Europeana

http://ue.mae.ro

Centrul Roman de Informare de la Bruxelles

http://www.roinfocentre.be

Uniunea Europeana in lume

http://ec.europa.eu/comm/world

COMPLEXUL MUZEAL ARAD
BÉKÉS MEGYEI MÚZEUMOK IGAZGATÓSÁGA

IDENTITATEA CULTURALĂ CONTEAZĂ

Un program transfrontalier de salvgardare a patrimoniului imaterial în DKMT

ARAD
2008

Autori:
Emilia Martin
Elena Rodica Colta
Elena Csobai

Traducere:
Anna Nagy

Fotografii:
Ando György
Gabriel Hălmăgean

Redactor responsabil:
Elena Rodica Colta

The cultural context of globalization created in the past few years a lot of programs in Europe for preserving traditions and national identities. Cultural identity is the recognition of our country in Europe. The communication with other countries starts from the variety of cultural identities.

The cultural patrimony is a real base for a national affiliation and the immaterial patrimony is an important component for defining our identity in Europe.

Therefore after 1990 Romanian and Hungarian minorities in order to reconstruct their cultural identities appealed more often to tradition. The most important role of tradition is to transmit a model to the youngest generation with the help of local cultural memory.

In the context where new wave of industrial development appears, tradition loses an important competition facing the reality. The new cultural offers are more often directed only to creating benefit and they are not so interested in cultural traditions. This is a good reason for UNESCO to start a program for protecting the whole worldwide cultural immaterial patrimony.

Therefore in 17th of October 2003 was adopted in Paris *the Convection for Protection of Immaterial Patrimony of Humanity.* The convention has the role to respect the cultural immaterial patrimony inside communities and to promote the importance of immaterial cultural patrimony as well as to offer international assistance in this way.

In accordance with the definition of UNESCO, the cultural immaterial patrimony means: "*practices, representations, expressions, knowledge, together abilities, objects and cultural spaces recognized by communities, groups and people as their own cultural patrimony*". Based on this definition, in 2005 UNESCO introduced the ritual Romanian dance "*Calusul*" on the list of masterpiece of immaterial patrimony of humanity, side by side with the traditional Japanese theatre, kabuki and the traditional representation of epic Ramayana.

The Immaterial Patrimony
Definition and Legislation

Both counties Romania and Hungary signed the convention for protecting immaterial patrimony. Romania signed the convention on the 20th of January 2006 and one year later was emitted a decree 19/31.01.2007 of protecting cultural immaterial patrimony.

The decree was followed by the law 168/5.03.2008 which creates the legal context for *"identifying, researching, preserving and emphasizing the immaterial cultural patrimony"* and enumerates the elements which compose the patrimony (fairy tales, stories, jokes, ballads, ritual poems, traditional theatre, nuptial poems, exorcisms, songs, dance music, food recipes, etc..); indicates the characteristics of immaterial cultural patrimony (the anonymous character, the oral transition and the preservation inside family and community), establish the quality of *alive human treasure* as an honorable title for those persons inside community who are known as creating and preserving immaterial cultural patrimony; in the last paragraph the term of *traditional distinguish mark* is defined as specific authenticity element.

The measures of protecting the cultural immaterial patrimony are the identification criteria and the inventorying of patrimony based on typical gender.

In Romania the inventorying is made on three different lists: the list of cultural patrimony that disappeared, the list of cultural patrimony which is about to disappear and the list of cultural patrimony which is still alive and on the way to be included in the immaterial patrimony of humanity. For the first two lists we are talking about archive research but in the last list we have an outside research and both researches oblige to protection and promotion.

Euro Region DKMT (Dunare-Cris-Mures-Tisa)

From the beginning Euro region DKMT was thought as a functional economic-geographical area and it was included in the last few years of European regional politic. DKMT was born in 1992 when collaboration was made between the districts Timis-

Csongrad and Arad-Bekes. The trans-national region began to appear from the 21st of November 1997, after the convention was signed by 9 presidents of the local authorities. In the birth certificate of DKMT was specified the "multicultural similitude, the common spirit, the rigorous administration, the premise of cross border communication, the identity spirit based on ethno cultural traditions, the preference for a functional space. "

The reason of creating DKMT was from the beginning to collaborate with the selected units from those three states (Romania, Hungary and Serbia), a cooperation seen as an extension of the relations in more domains and especially in administration, civil organizations and representatives of unions.

The total population of Euro region surpasses 5 million inhabitants and the associate territories (districts Bacs-Kun, Csongrad, Bekes, Jasz-Nagykun-Szolnok, Arad, Timis, Caras-Sevarin, Hunedoara and Voivodina) are characterized through a huge confessional and ethnical diversity with 30 ethnic minorities. In their new structure these territories are trying to synchronize with the economy and to restore the old culture in a new and modern form.

The developing strategy of Euro region DKMT is based on a multicultural model and therefore it is essential for all ethnic groups to keep their traditions and to share them to the next generation.

Phare Project CBC 2005/INTERREG IIIA The Cultural Identity Counts. A Cross border Program for Saving the Immaterial Patrimony in DKMT

Short description

The project took place in Hungary (Deszk, Kiszombor, Magyarcsanad) and Romania (Nadlac, Pecica, Vinga, Fiscut, Firiteaz), following the route of the next highway Szeged-Nadlac-Arad-Timisoara and it was developed in cooperation with the Bekes Museum. The project was concentrated on identifying the cultural local patrimony and saving the immaterial cultural patrimony in accordance with the European laws. The research was made in order to preserve the cultural patrimony after the appearance of a modern highway, together with its impact on the local communities. The new highway brings a lot of modifications in traditional culture and spread a modern look in the society, therefore the immaterial cultural patrimony is saved in archives as a testimony for the next generation.

A target of the project is to save the immaterial cultural patrimony of different ethnic communities and to offer the savings to the following generation. Some questionnaires were given to the pupils in the schools in order to find out how many traditions do they know from their families, a few debates were organized about the importance of keeping the ethnical identities and the students were stimulated to encourage the cultural tradition elements by participating into a contest about '*The best recipe from grandmother"*

Other activities from the project were based on offering assistance for the local authorities for the rediscovering of cultural immaterial patrimony which is about to be lost and suffocated by a modern world.

Some activities from the project were presented in two exhibitions organized in Arad (Romania) and Bekescsaba (Hungary) and they contained photo albums, ethnographic objects from different ethnic communities, a documentary film and a web page on internet followed by a seminary for public information and

Contextul socio-cultural al globalizării și al modernizării a generat, în ultimele decenii în întreaga Europă Unită, programe menite să conserve tradiția și dincolo de ea identitățile culturale pe care le definește, fiindcă, în ultimă instanță, identitatea noastră culturală este identitatea cu care ne legitimăm în Europa.Inițierea oricărei comunicări cu ceilalți pornește de la identificarea propriei culturi și de la cunoașterea componentei identitare a celorlalți diferiți de noi.

Prin urmare, la baza sentimentului apartenenței la o cultură etnică sau națională stă patrimoniul cultural, din care patrimoniul imaterial este o componentă importantă.

Ca urmare, în mod firesc, după 1990, minoritățile din Ungaria și România, în demersurile lor de reconstrucție a identității culturale, au început să facă tot mai des recurs la tradiție.

Or, principala funcție a tradiției, aceea de configurare și de transmitere a modelului cultural tinerelor generații, face în bună parte apel la memoria culturală locală.

Însă, în condițiile actualei societății post industriale, pragmatice și orientată către profitabilitate, tradițiile populare cândva bine stocate de comunități în sistemul de valori al grupului, au început, în fața noilor oferte culturale, să-și piardă importanța, fiind tot mai mult supuse desemantizărilor, alterărilor, pierderilor și uitărilor.

Acesta este unul dintre motivele pentru care UNESCO protejază în prezent patrimoniul cultural imaterial mondial.

În acest sens în 17 octombrie 2003 a fost adoptată la Paris *Convenția pentru salvgardarea patrimoniului imaterial al umanității*. Convenția are ca obiectiv respectarea patrimoniului cultural imaterial la nivelul comunităților, grupurilor și persoanelor din care acestea se compun, conștientizarea importanței patrimoniului cultural imaterial, cooperarea și asistența internațională în domeniu.

Potrivit definiției formulate de UNESCO, prin patrimoniul cultural imaterial se înțelege *„practicile, reprezentările, expresiile, cunoștiințele, abilitățile-împreună cu instrumentele, obiectele, artefactele și spațiile culturale asociate ale acestora- pe care comunitățile, grupurile și, în unele cazuri, indivizii, le recunosc ca parte integrantă a patrimoniului lor cultural"*.

Pe baza acestei definiții de altfel, în 2005, UNESCO a introdus dansul ritual românesc „*Călușul*" în rândul capodoperelor patrimoniului imaterial al umanității, alături de teatrul tradițional japonez, kabuki, și de reprezentarea tradițională a epopeei Ramayana.

Patrimoniul imaterial
Definiție și legislație

Atât Ungaria cât și România au semnat Convenția pentru salvgardarea patrimoniului imaterial. În cazul României, ratificarea documentului a avut loc în 20 ianuarie 2006 iar un an mai târziu, a fost emisă Ordonanța 19/ 31.01.2007 de protejare a patrimoniului cultural imaterial.

În sfârșit, Ordonanța a fost completată de Legea 168/5.03.2008, care stabilește cadrul legislativ pentru *„identificarea, cercetarea, conservarea, punerea în valoare a elementelor patrimoniului cultural imaterial"*, enumeră elementele ce fac obiectul legii (povestea, basmul, snoava, balada, lirica rituală și nerituală, teatrul popular, orația, descântecul, cântecul fără acompaniament, melodia vocală, melodia instrumentală sau de joc, rețete sau instrucțiuni de preparare ori pregătire a unor alimente, etc), precizează caracteristicile pe care trebuie să le îndeplinească patrimoniului cultural imaterial (caracterul anonim, transmiterea pe cale informală și păstrarea în cadrul familiei, grupului și/ sau comunității), stabilește calitatea de *tezaur uman viu* ca titlu onorific ce poate fi conferit acelor persoane dintr-o comunitate, care sunt recunoscute de grup drept creatoare și transmițătoare de elemente ce se înscriu în patrimoniul cultural imaterial, *„în forma și cu mijloace culturale nealterate"* și definește termenul de *marcă tradițională distinctivă*, ca element specific de autenticitate.

În ceea privește măsurile de protejare a patrimoniului cultural imaterial între primele demersuri se înscriu stabilirea de criterii de identificare și evaluare urmată de o inventariere a acestuia pe genuri.

In România inventarierea se operează pe trei liste distincte:lista elementelor partimoniului cultural imaterial dispărute, lista elementelor patrimoniului cultural imaterial aflat în pericol de dispariție și lista elementelor patrimoniului cultural imaterial vii, cu posibilități de a fi incluse în patrimoniul imaterial al umanității.

Dacă în cazul primului inventar, vorbim despre cercetări în arhivă, celelalte două grupe fac obiectul unor cercetări de teren și obligă la măsuri de protejare și promovare.

Euroregiunea DKMT (DUNĂRE-CRIȘ-MUREȘ-TISA)

Încă de la înființare, Euroregiunea D.K.M.T. a fost gândită ca o realitate economico-geografică funcțională și ea s-a înscris în politica de regionalizare vehiculată în ultimele decenii în Europa.

D.K.M.T. s-a născută într-o primă formă în 1992, când a fost încheiată o colaborare între județele Timiș-Csongrád și Arad-Békés.

Totuși, regiunea transnațională a început să existe efectiv din 21 noiembrie 1997, în urma protocolului semnat de cei 9 președinți ai autorităților locale.

În actul de creare a D.K.M.T. se invoca „similitudinea multiculturală, spiritul comun, pragmatismul administrativ, premisa comunicării transfrontaliere, spiritul identitar, bazat pe tradiții etno-culturale, preferința pentru spațiul funcțional, care duce la spiritualizarea formelor".

Scopul înființării D.K.M.T., declarat, încă de la început, a fost dorința de colaborare multidimensională a unităților teritoriale selectate din cele trei state (România, Ungaria și Serbia), colaborare înțeleasă ca o extindere a relațiilor în cât mai multe sfere de activitate, în special cele administrative, o colaborare între organizații, reprezentanțe, sindicate, organizații civile.

Populația totală a Euroregiunii depășește 5 milioane de locuitori, iar teritoriile asociate (județele Bács-Kun, Csongrád, Békés, Jasz-Nagykun-Szolnok, Arad, Timiș, Caraș-Severin, Hunedoara și Voivodina) se caracterizează printr-o mare diversitate etnică și confesională, grupând laolaltă peste 30 de minorități etnice.

În noua structură, aceste teritorii încearcă, potrivit politicilor regionale actuale, să se armonizeze și chiar să refacă structurile economice și culturale de odinioară în forme noi, moderne.

Strategia de dezvoltare a spațiului Euroregiunii DKMT vizează, în sfera umană, o Euroregiune multiculturală model.În acest sens sunt necesare măsuri de păstrarea valorilor și tradițiilor tuturor etniilor din teritoriu precum și cunoașterea acestor tradiții de către ceilalți.

Proiectul PHARE CBC 2005/INTERREG IIIA Identitatea culturală contează.Un program transfrontalier de salvgardare a patrimoniului imaterial înDKMT

Scurtă descriere

Proiectul desfășurat în parteneriat cu Direcția muzeelor județului Bekes, în 8 localități, amplasate în Ungaria (Deszk, Kiszombor, Magyarcsanád) și România (Nădlac, Pecica, Vinga, Fiscut, Firiteaz), pe traseul viitoarei autostrade Szeged-Nădlac-Arad-Timișoara, a urmărit identificarea și cercetarea patrimoniului cultural local, în special al celui imaterial și conservarea lui, conform prevederilor legii, într-o arhivă neconvențională.Și acesta pentru că dezvoltarea pe care o va cunoaște zona odată cu darea în folosință a autostrăzii va produce inevitabil modificări semnificative în perisajul cultural tradițional, ca efect al modernității.

Un obiectiv la fel de important vizează prezervarea acestui patrimoniu cultural imaterial local, aparținând diferitelor comunități etnice, în primul rând prin transmiterea lui către generațiile viitoare.În acest sens au fost aplicate chestionare de testare a cunoștințelor elevilor legate de propriile tradiții, au fost purtate discuții despre importanța păstrării identității etnoculturale în dialogul cu ceilalți sau ca ofertă turistică, a fost stimulată implicarea lor ca *„păstrători de tradiție”* în identificarea unor elemente culturale, care îi definesc, prin două concursuri (în Nădlac și Pecica) cu tema *„Cea mai bună rețetă de la bunica”*.

În sfârșit, activitățile desfășurate au mai vizat consilierea de specialitate a autorităților locale în cadrul programelor proprii de revitalizare a elementelor de patrimoniu cultural imaterial pe cale de dispariție.

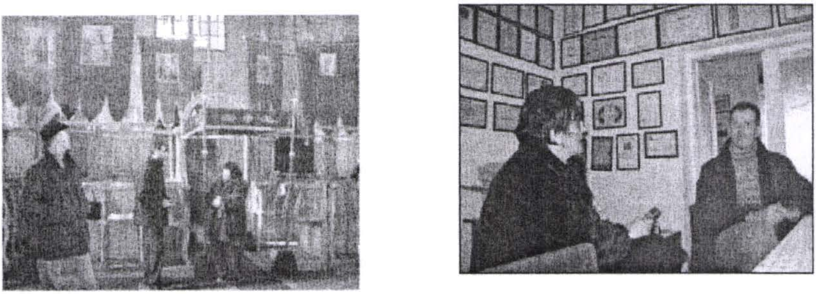
Diferitele activități din cadrul proiectului și rezultatele obținute au fost prezentate în două expoziții, organizate în Arad (România) și Békéscsaba(Ungaria), însumând fotografii de teren și material etnografic achiziționat,într-un film documentar, intr-o pagină web și un seminar de informare, în care a fost prezentat un raport al cercetării, cu rezultatele muncii de teren și în care au fost puse în discuție măsurile și programele locale de conservare și transmitere a patrimoniului cultural imaterial zonal.

În realizare am avut în vedere și efectul multiplicator, acest tip de proiect putând fi reprodus, în viitor, și de alte instituții,

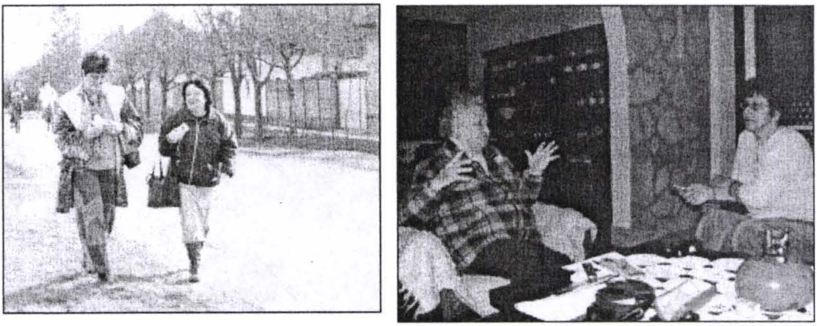
Cercetarea

Cercetarea a urmărit toate cele trei componente ale patrimoniului imaterial : patrimoniul dispărut, reconstituit pe baza cercetăriilor de arhivă, patrimoniul pe cale de dispariție, stocat încă de generația învârstă în memorie, și patrimoniul viu.

Jurnal de teren



Deszk

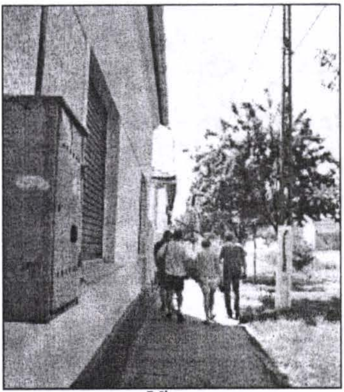


Kiszombor

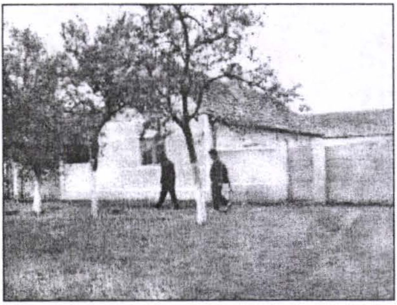
Magyarcsanád

Firiteaz

Nădlac



Vinga



Fiscut

Concursul "Cea mai bună rețetă de la bunica"

Nădlac

Imagini din timpul concursului

Premianții

Pecica

Premianții

Aluaturi tradiționale din Pecica

Deszk

Amplasată pe malul Mureșului, la 5 km de orașul Szeged, pe viitoarea autostradă ce va intra în România la Nădlac, comuna Deszk este azi o localitate mixtă, maghiaro-sârbă.La origini însă a fost o localitatea sârbească.

Încercând să reconstituim succint istoria satului, în care azi sârbii reprezintă mai puțin de 6 % din locuitori, trebuie să spunem că, la începutul secolului 18 , fosta așezare medievală apărea pe lista pustelor din Banatul timișan.

A fost repopulată în anul 1730 cu militari sârbi, însă holera din 1739 a decimat cea mai mare parte din noii veniți, încât a fost nevoie de o nouă colonizare.Acesta va avea loc în intervalul 1742-1745 când, alături de sârbi, în localitate au fost așezați și slavi catolici(șocați, dalmațieni), dar și maghiari.

În acest nucleu de locuire, autoritățile din Timișoara hotarăsc, în 29 martie 1746, să efectueze o nouă colonizare, mutând alți grăniceri sârbi, care activau în zonă.

În sfârșit, conform datelor de arhivă, ultimii sârbi vin în Deszk în 1784-1787, din Kanizsa turcească.

Ca urmare, până în 1918 sârbii au deținut procente importante în structură etnică a localității:

Anul	Total populație	Sârbi	Procente
1850	2064	1484	71,90%
1870	2043	1728	84,58%
1880	2316	1665	71,91%
1890	2729	1962	71,89%
1900	2925	1605	54,90%
1910	2944	1526	51,83%

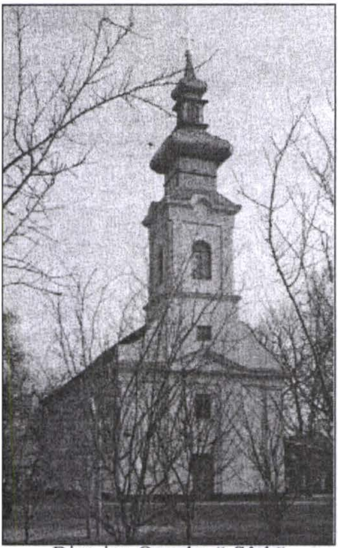
Situația s-a schimbat după acestă dată. Dacă în 1910 sârbii și maghiarii formau două comunități aproximativ egale numeric, după primul război mondial populația sârbă a început să scadă drastic, încât în anul 1960 din 2989 de locuitori, s-au declarat sârbi erau doar 224, iar în 1980 – 175. În sfârșit, la recensământul din 2001 numărul sârbilor declarați a ajuns la 111.

În aceste condiții, comunitatea sârbă face azi eforturi vizibile să-și păstreze identitatea etnoculturală prin biserică, limbă și cultura tradițională, simboluri care coagulează grupul.

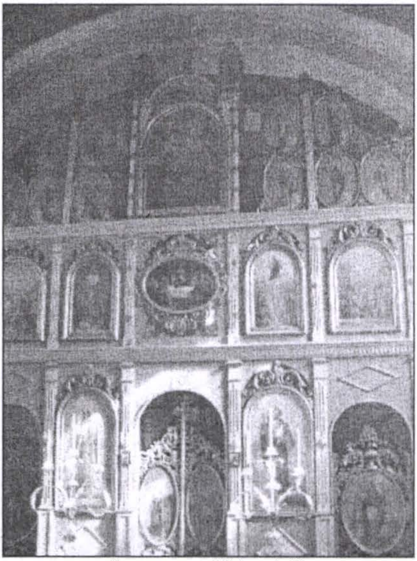
Școala și grădinița sârbească, Autoguvernarea sârbă locală, Parohia ortodoxă sârbă, ca instituții naționale, susțin prin activitățile lor curente și prin diverse programe identitatea culturală a sârbilor.

Unul dintre demersurile de după 1990 a fost acela de reactivare a unor obiceiuri calendaristice, considerate semnificative pentru diferențierea culturală a grupului de maghiari, precum ceremonialul de ardere a bușteanului în Ajun de Crăciun sau „ieșirea la pădure" de Sf.Gheorghe.

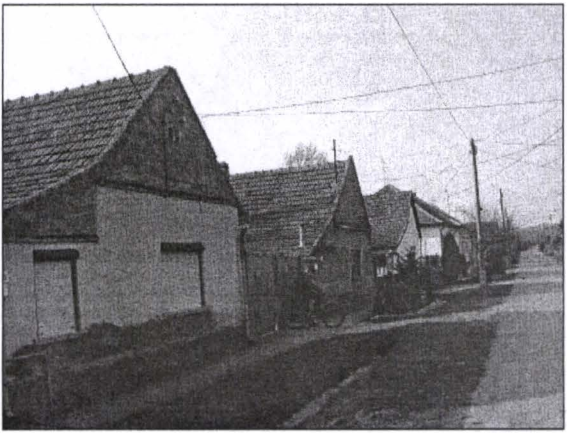
Cercetările întreprinse în cadrul Proiectului Phare CBC au fost focalizate în localitatea Deszk pe acest grup[1]



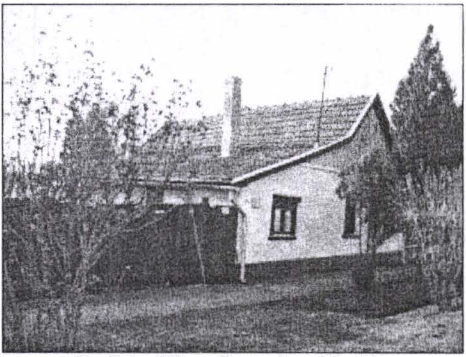
Biserica Ortodoxă Sârbă



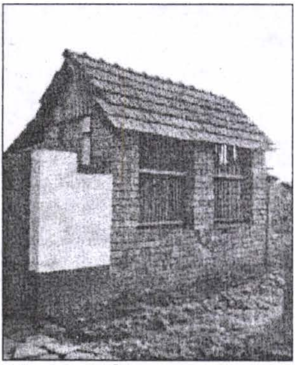
Iconostasul bisericii



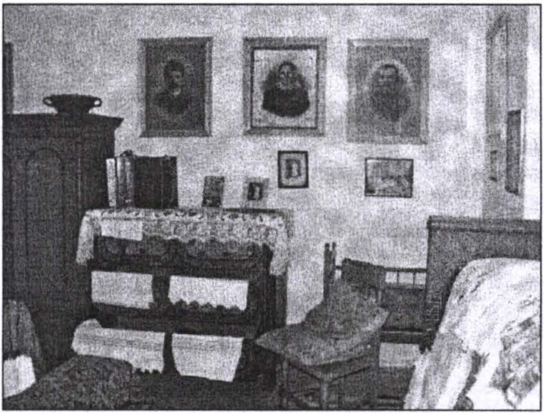
Stradă cu case "bătrânești"



Casă tradițională cu târnaț închis



Cotarcă



Colecția etnografică sârbă din Deszk

Lázárice[2]

Oj, Lazare, dobar dane, tu smo čuli dobri ljudi,
Dobri ljudi Lazarovi, Lazarovi mi kmetovi.
Na tri grane tri jabuke a na četvrt' Lazar sedi,
Lazar sedi pa besedi: -Darujte nas ne držte nas,
Mi imamo dalek put, dalek put da putujemo,
Tanke bič'e da pletemo, konje vrane da šibamo.
Pridkuću vam čobor vina, zakuću vam čopor svinja
Ko se skoro oženijo krevet mu se podrobijo
*Živili! **

*Oameni buni a lui Lazăr, supuşii lui Lazăr
Oi Lazare bună ziua, asta am auzit oameni buni
Pe trei crengi trei mere, iar pe a patra Lazăr şade
Şade şi spune:Dăruiţi-ne nu ne reţineţi
Noi avem un dum lung, lung de străbătut
Bice subţiri să împletim, pe cei înfierbântaţi să-i biciuim.
În faţa casei e butoiul cu vin, la spate ceata de porci
Cine s-a căsătorit de curând, patul i s-a destrămat Trăiască!.

Dodola[3]

Copii chemau ploile. ***Dodole.*** Umblau din casă în casă pe vreme secetoasă şi cereau permisiunea să cânte. Evindent că erau răsplătiţi. Se îmbrăcau în plante de soc. Fete, băieţi, împreună.

(inf. Brczán Krisztifor)

Izvuci se izoraja
oj, Dodole, oj Dodole.
Da idemo preko polja
oj, Dodole, oj Dodole.
Naša Doda Boga moli,
oj, Dodole, oj Dodole.
Da nam padne rosna kiša
oj, Dodole, oj Dodole.
Da nam rodu kukuruzi
oj, Dodole, oj Dodole.
Kukuruzi i pšenica

oj, Dodole,oj Dodole.
I ječmovi i zobovi,
*oj, Dodole, oj Dodole**

(inf. Mladen Novkov, n.1919).

*Ieși din lanul de grâu
Oi Dodole, oi Dodole.
Să mergem peste câmpii
Oi Dodole,oi Dodole.
Dodola noastră Domnului se roagă
Oi Dodole,oi Dodole.
Să cadă ploaia de rouă
Oi Dodole, oi Dodole.
Să ne rodească cucuruzu
Oi Dodole, oi Dodole.
Cucuruzu și grânele
Oi Dodole, oi Dodole.
Și orzul și ovăzul
Oi Dodole, oi Dodole.

Patrimoniul imaterial pe cale de dispariție

Nunta

A fost un obicei vechi, sârbii se căsătoreau numai cu sârbi. Au fost, unu-doi, care trăiau cu femei maghiare. Dar foarte rar. Aici se obișnuia, în special la sârbi, că părinții încercau să îi indrume în viață pe copii lor. Ba chiar se întreceau între ei în această activitate. Munceau, făceau economii, și când *se căsătoreau* copii, le cumpăreau casă, îi porneau pe drumul vieții. Cel mai tânăr urmaș rămânea în casă ca moștenitor. Așa am rămas și eu în această familie. Eu am fost cel mai tânăr și eu am rămas cu părinții. Asta cam așa se intâmpla peste tot.

Nunta sârbească era de două feluri. Au fost unii miri din familii sărace, aceia nu mergeau să le ceară pe fete, pentru că dacă mergeau, ar fi trebuit să ducă daruri. Au avut cheltuieli de făcut. O prindea pe fată de mână și o fura. Și eu am făcut așa. Părinții nu știau totdeauna. Ai mei au știut. Ba chiar ne-am și sfătuit mult despre cum să fie fata pe care o aduc în casă. Fata trebuia să fie bine crescută, să o respectăm, să o iubim. Mulțumesc lui Dumnezeu că am găsit o asemenea fată, care poate fi exemplu. Eu m-am căsătorit cu o femeie divorțată. Am furat-o. Am adus-o acasă într-o seară. Flăcăii, prietenii s-au adunat cu toții la băut. După o săptămână s-a dus să-și ia lucrurile și le-a luat și nu am avut nicio discuție. Sunt 57 de ani de când suntem împreună.

Dacă vroiau nuntă după tradiții, înainte de nuntă se alegea maestrul de ceremonii. Se chema *bucliaș Bucliașul* se alegea numai din rândul rudelor.Avea ploscă din lemn numită *buclie.* Și era care mergea călare sau mergea pe jos. Și i se spuneau acele familii pe care voiau să le invite la nuntă. Versuri la noi nu erau, ca la maghiari. Se spunea doar atât: „*Vă salută Jása și Maro și vă invită la nuntă*”. Toată lumea știa că dacă acceptă aduce un prosop și îl leagă pe buclie. Sau pe cal. Bea și o inghițitură. Bucliașul primea prosopul. Așa își exprimau acceptul. Părinții îl îndrumau pe bucliaș. Mai intâi mergea la nașul de botez, la cumătru (kúmó). Dar înainte preotul dădea de știre că în data și la ora ... se vor căsători cei doi.

Fetele se adună sâmbătă seara, pentru *buclie.* O împodobesc. Buclia se face la casa mirelui și se donează bani din care fetele cumpără bomboane și le împart. Acesta este de fapt petrecerea feciorilor, această *buclie.* Când după nuntă mireasa intră în casă, se obișnuiește să se pună apă în troacă și se cântă. Tinerii căsătoriți nu sunt lăsați să treacă dacă nu aruncă bani în troacă. Și din banii aceștia primesc fetele. Mai demult a fost o lege, că se pot căsători numai înainte de prânz. Mirele a fost îmbrăcat în hainele de sărbătoare mare. La fel și mireasa a fost imbrăcată în rochie albă. Era o femeie pe nume Kocsis, ea făcea hainele.

Novkov Radivoj cu soția

Dacă mirele avea frați, acela o conducea pe mireasă în fața altarului. Acesta este obiceiul. Dar după nuntă kúmó, adică nașul, era cel care împrăștia banii. Cum a ieșit din biserică a început să arunce cu banii. Îi strângeau copii, bătrânii. După nuntă mergeau la casa mirelui. Soacra îi servea cu bomboane înainte să intre în curte.

Muzica era diferită. Erau aici formații de muzicanți. Și eu am fost prim-violonist în formații de tamburași. Cântam melodii sârbești:malo kolo,veliko kolo. Veliko kolo e un dans mai greu. Malo kolo se joacă în două direcții.Veliko kolo este mereu spre stânga. Pasul este asimetric. (inf.Novkov Radivoj, n. 1926)

Vechea formație de tamburași din sat

Înmormântarea

Până când nu a fost înmormântat, mortul a stat în sicriu, în casă. De exemplu, atunci când a murit tatăl meu, soția mea a chemat-o pe vecină s-o ajute, l-au spălat și l-au îmbrăcat. L-au așezat în cameră în sicriu și a doua zi l-am și înmormântat. Au acoperit oglinda. Nu știu ce semnifică. Să nu se vadă în oglindă.

De fiecare dată mortul a fost dus la cimitir de la biserică. A stat în biserică până ce s-au spus rugăciunile. S-au oprit la fiecare colț, ca semn de rămas bun. Ne-am oprit pentru scurt timp, și ne-am spus rugăciunile. Nu numai că s-au oprit, dar au și închis magazinele, pentru că trecea carul mortuar cu mortul.

Au fost care au plătit trasul clopotelor la fiecare oră. Atunci se trăgea clopotul din oră în oră. Sunt clopote diferite pentru femei și altele pentru bărbați. Au alt sunet. Dacă murea un bărbat, clopotul bătea de trei ori. Și nu se trăgea clopotul mic de morți („lélekharang"), ci cel mai mare. Și se oprea de trei ori. Aceasta însemna că a murit un bărbat. Dacă se oprea o dată, știam că a murit o femeie.

Au fost gropari. La noi la sârbi este obiceiul să îi rugăm pe vecini, pe rude sau pe cunoștiințe. Și atunci ei vin. Îi servim, le ducem țuică. Și pe braț li se leagă ori batistă ori prosop. La familiile mai bogate se leagă prosop, la cele mai sărace batistă.

Mai întâi aruncă preotul o bucată de pământ cu sapa și apoi ceilalți aruncă bani mărunți, și se mai aruncă de fiecare dată și șnurul cu care era legat prosopul pe steag.

A doua zi, la ora 11, răsună din nou clopotele, și aparținătorii din familie ies la mormânt. Obișnuiesc să ducă o lipie mare, pe care o rup și o împart. Și mai duc apă și vin, fiecare ce poate. Preotul face semnul crucii peste mormânt. Se împarte lipia.

Există praznice ale morților(tradusnyice). Mai nou se ține de patru ori pe an. În trecut se ține doar de două ori, primăvara și toamna. În ziua aceea preotul iese în cimitir, la fel și enoriașii, cei care vor, și preotul îi așteaptă. Mai întâi spune rugăciunea la crucea mare, și apoi, cine dorește, îl cheamă pe preot și la mormântul rudelor sale. Și mai spune și acolo rugăciunea. Se dădeau și ceva bani preotului. Nu era sumă fix, fiecare cât vroia. Fiecare cum credea de cuviință.

(inf. Novkov Radivoj, n.1926)

Obiceiuri calendaristice

Anul Nou

De obicei cu o zi înainte se ține vecernia. La fel și în ziua de Anul Nou, care este in 14 ianuarie, atunci se ține slujba, și noi o numim liturghia Sf.Vasilie. Nu e ca orice liturghie de sărbătoare, într-un an sunt zece asemenea liturghii, care le numim liturghia Sf. Vasilie. Cu aceste ocazii cântăm cântece de sărbătoare, aceasta este diferența. Preotul citește evanghelia, după care informează auditoriul cu privire la numărul de suflete din sat, câți bărbați și câte femei sunt.

(inf. Novkov Radivoj, n.1926)

Ispasul

Grâul se sfințește de Ispas. Când eram eu copil, în fiecare an, la sfârșitul slujbei ieșeam din biserică cu steagurile, și se ducea un baldachin. Cu patru stâlpi. Nu știu cum i se spune în limba maghiară.

(inf. Novkov Radivoj, n.1926)

Sânzienele

La noi această sărbătoare se cheamă „usecovanie”. ***Coroana*** semnifică faptul că Sfântul Ioan a fost decapitat. Ivan este floarea. Se găsește pe câmp, dar în special la cimitir. Este o floare galbenă și din ea se împletesc coronițe. Femeile. Le agață apoi în cui. Oriunde în sat coronița semnifică faptul că în acea

Cunună de sânziene

casă locuiește o familie de religie pravoslavă. Sunt unii care mai împletesc în coroniță și trandafiri. Până la următoarea zi de sânziene rămâne acolo. Cea veche se pune în grădină pe dovleac, cea nouă se pune pe casă. Așa-i că e un obicei popular tradițional.

(inf.Novkov Radivoj, n. 1926)

Balul

La balurile sârbești nu era nicio „gardi mama". Erau numai dansuri sârbești. Cu cântece sârbești. De obicei aceste întruniri cu dansuri se țineau duminica după masă. Pe la colțuri erau „ragáj". Mai demult. Se adunau băieți și fete în fața unei case a unei fete sau a unui băiat. Dansau, discutau și se distrau acolo. Se țineau în mai multe locuri. Se adunau în diverse locuri ale satului, după cum știau să danseze. Nu putea să intre oricine pe lângă bătrâni să joace kolo. Numai dacă ei renunțau, dacă era bun la joc, putea să intre. Nu puteau numai așa, simplu.

(inf.Novkov Radivoj, n.1926)

Femei în port popular sârbesc din Deszk

Colindă de copii

Uzo Petar palicu pa ošine jaricu,
jarica će soli dati, soli čemo kravi dati,
krava če nam mleko dati, mleko ćemo đaku dati,
đak će nama knjigu ,knigu ćemo Bogu dati,

Bog će nama zdravjla dati
zdravlie ćemo gazdi dati,
*gazda će nam ôra i kolača dati.**

*A luat Petar nuiaua să lovească capra
capra ne va da sare, sarea o vom da vacii
vaca ne va da lapte,laptele îl vom da elevului
elevul ne va da cartea, cartea i-o vom da lui Dumnezeu,
Dumnezeu ne va da sănătate, sănătatea o vom da gazdei,
gazda ne va da nuci și prăjituri
(inf. Vidosava Kolompar, născ.Ferkov, în 1916).

Cântecele lirice, de dragoste

Din repertoriul de cântecele lirice ale sârbilor din Deszk fac parte *Seja brata večeru zvala..*[4],*Oj Moravo, Moravo*[5] , *Široko je lišće or' ovo, or' ovopre* [6], *Zasplakala stara majka* [7] *Ranila Milka slavuja*[8], *Čuva ovce* [9]

Din seria baladelor sârbești de dragoste amintim cunoscuta baladă *Bolna leži Anđelija mlada...* [10] (Zace bolnava tânara Anghelina..),în care se vorbește despre iubirea nefericită a Aghelinei pentru Jovann, și *Elemirska eleghia* (Elegia din Elemir), ce povestește despre iubirea încheiată tragic dintre frumoasa Stana Tapaviciki și bogatul Bogdan Pirgin .

Împrejurările în care se cântau odinioară aceste cântece au fost diferite. Dacă *Ranila Milka slavuja*, se cânta la nuntă, *Zaspala devojka... (*A adormit fata...) era un cântec de seccrat. Multe cântece se cântau la prélo (clacă).

De asemenea, din luna mai, seara, în fiecare duminică și la sărbători, în Deszk tinerii se adunau la un colț de stradă sau în fața unei case, în prejurul căreia erau multe fete, și cântau și dansau.

Dintre cântecele cântate în asemenea ocazii unul începea cu:
„Milica je večerala i na sokak istrčala
Bez marame i bez kecejle...."[11]

Bećarac (Cântece licențioase)

Ușor licențioase, chiar vulgare, **bećarac** au rolul să distreaze asistența prin cuvintele cu două înțelesuri și prin anumite lucruri care altfel nu se spun.Sunt cântate la petreceri și la nunți, după ce oamenii încep să se îmbete:

„Liubiću ga mada je pijanac,
Liubiću ga mada je pijanac,
Kad mi peva lagani bećarec,
Kad mi peva lagani bećarec
Garavušo je l' te tukla mati
Garavušo je l' te tukla mati
Što si samnom stajala u vrati
Što si samnom stajala u vrati"
(inf. Mladen Novkov, n. 1919) [12]

Eposul istoric în cântece și proză

Memoria comunității a conservat și numeroase balade, cântate odinioară de guzlari pe la curțile din balcani, care relatează faptele de vitejie ale războinicilor morți pe câmpia de la Kosovo Polje, în 15 iunie, de ziua Sf.Vid.[13]

Eroii legendari ai neamului, sunt invariabil aceiași:Țarul Lazăr, voievodul Miloš Obilič, cel care îl ucide, la Kosovo Polje, pe sultanul Murat I, după care moare și el eroic, ortacii săi, Teplița Milan și Ivan Kosancici, bătrânul Bogdan Yugo cu cei 9 fii ai săi. Despre ei povestea Mladen Novkov în 1973, când se referea la Vidovdan.[14]

Alături de aceștia, în eposul istoric apare și un personaj popular, Kraljević Marko(cc.1335-1395), fiul regelui macedonean Vukašin, ajuns, în 1380, el însuși rege la Prilep în Macedonia.

Cu toate că este unul dintre conducătorii care n-au participat la luptă, ajungând vasal la osmani, Marko Kraljević a fost transformat de popor într-un simbol al luptei împotriva turcilor, fiind puternic mitizat.

Ajungând unul dintre cei mai îndrăgiți eroi ai folclorului sârb și croat, imaginarul popular l-a înzestrat cu calități supraumane. Conform tradiției populare el ar fi trăit 300 de ani, ascuns într-o peșteră secretă, de unde ar fi ieșit ori de câte ori poporul era în primejdie să se bată cu turci, devenind în cele din urmă nemuritor.Recunoaștem cu ușurință în aceste povești mitul monarhului ascuns, ce ne trimite cu gândul la regele Artur.

Dintre numeroasele legendele în proza, care se referă la Marko Kraljević, în Deszk au circulat două :*Marko Kraljevć i Musa Kesedjia* și *Marko Kraljevć i Đemo Bradanin* [15].

Mâncăruri tradiționale

Obiceiurile culinare se respectau, dintotdeauna s-au respectat. De exemplu, de Crăciun, era în fiecare an același meniu. Tipic. Este colacul mare, acesta își are semnificația lui. Erau apoi tăiețeii cu pesmet, tăiețeii cu mac, fasolea. Aceasta trebuie fiartă iahnie și se mănâncă cu ceapă călită deasupra. Cu compot de prune. Nucile, mierea, acestea sunt lucruri generale. Pe azi s-au schimbat deja. Sunt locuri unde se făcea ciorbă de pește (halászlé). Dar încă se păstrează aceste mâncăruri în proporție de 80-90%. În prima zi cesnița. Se prepară din aluat de foietaj, cu miere și cu nucă, în straturi.

(inf. Brezán Krisztifor)

Păstrarea limbii

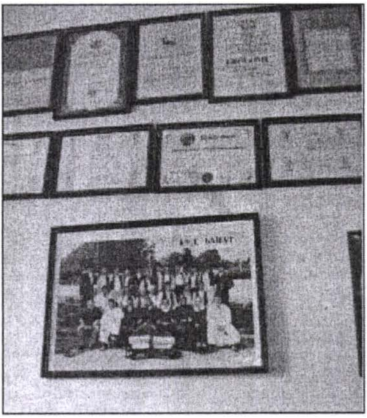
Aceasta este o comunitate destul de activă și vie, cea din Deszk. Si ***folosirea limbii*** este destul de exactă. Din cauza apropierii de graniță ne-a fost ușor să trecem dincolo, așa am putut să folosim limba. O folosim. Și în familie vorbim limba sârbă. Și copii mei vorbesc. Nora mea e maghiară, dar au invătat împreună. Vin la școală cunoscând deja limba. În timpul vorbirii se mai și amestecă limbile. Sunt câteva cuvinte care sunt preluate din limba maghiară. La fel și dansurile. Există influențe românești și maghiare. Din cauza granițelor care sunt foarte aproape. Aici este o oază. Aici copii vorbesc bine. Ba mai mult, până ce merg la scoală vorbesc limba maghiară cu unele lipsuri. Și eu vorbesc în limba sârbă cu copii. În orice imprejurare, oriunde. Îmi este neobișnuit, incomod, să le vorbesc în limba maghiară. E ceva ce funcționează în subconstient. Ne străduim, dar în căsătoriile mixte evident că e mai dificil să păstrăm această situație.

(inf. Brezán Krisztifor)

Formația de păstrare a tradițiilor

Este vorba despre ***Formația de dansuri "Banat"***. Dansăm în port popular tradițional din zona Banatului de nord, dar avem port separat pentru fiecare dans. Aici de fapt formația este cea care duce mai departe tradiția.

Astfel au înviat și obiceiurile de Crăciun. Au trăit ele dintotdeauna. Doar în altă formă.



Diplome primite de
Formația de dansuri “Banat “

Eu mă străduiesc să îi atrag pe tineri. De exemplu obiceiurile populare de Crăciun, tăierea stejarului, o facem împreună. Sau alt exemplu ***ziua de Sfântul Gheorghe*** o organizăm cu birjă împodobită. Ziua de Sfântul Gheorghe este ziua animalelor și prima zi de primăvară. S-a ținut și o mică slujbă, aici, în pădurícea de lângă sat. S-a ținut odată și o defilare cu steaguri. Mai demult și cu birje, cu cai, călare. După care în pădure a fost dans și muzică, așa am sărbătorit ziua de Sfântul Gheorghe. Și cu formație. Ne-am imbrăcat în port popular, așa ne-am dus.

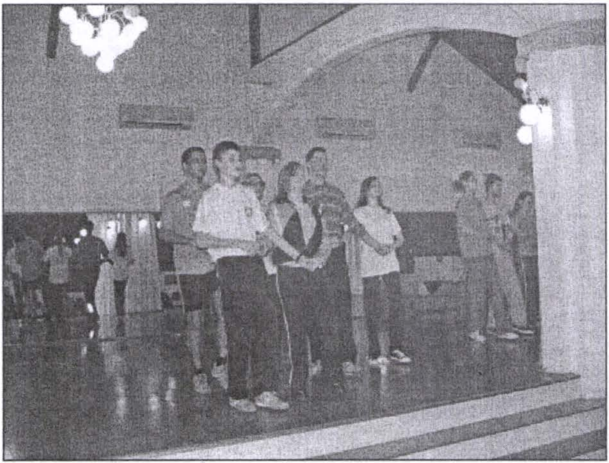
Tăierea stejarului se face în ajunul Crăciunului. După masă, când toată lumea are timp, că se intâmplă să mai cadă și într-o zi din săptămână. Mai demult îl tăia gazda. Pe vremea când erau case țărănești, cu horn deschis. Stejarul este un copac al demonilor, cu forța sa magică simbolizează viața. Îl duceau înăuntru să alunge demonii din casă. După ce au dispărut vechile case țărănești și hornurile deschise, ca să nu se întrerupă tradiția, tinerii au scos acest obicei în curtea bisericii. A devenit o sărbătoare a comunității. Aproximativ treizeci de ani a fost un obicei nepracticat, după care, în urmă cu vreo 5-6 ani l-am reactivat împreună cu tinerii. În ziua de azi a devenit atât de natural, încât cu toții așteaptăm această zi. Ne adunăm vreo douăzeci-treizeci, ne ducem în pădure și tăiem copacul. Aceasta este procedura. Facem semnul crucii și trebuie să sfărâmăm o lipie peste el, apoi îl tăiem. Întreaga ceremonie se poate explica prin semnificația grâului. Grâul este în mod evident într-o legătura foarte strânsă cu mâncarea de toate zilele, astfel se explică semnificația lipiei. După aceea îl aducem înăuntru, îl ridicăm aici și îi dăm foc seara la ora opt. Și apoi avem muzică, facem un foc mare peste care sărim pe rând. Este în perioada postului Crăciunului. Seara. Este un obicei pe care l-au transformat tinerii. Din jarul rămas se ia și se duce mai departe lumina de Crăciun. Este un obicei practicat de sârbii de pretutindeni.

(inf. Brczán Krisztifor)

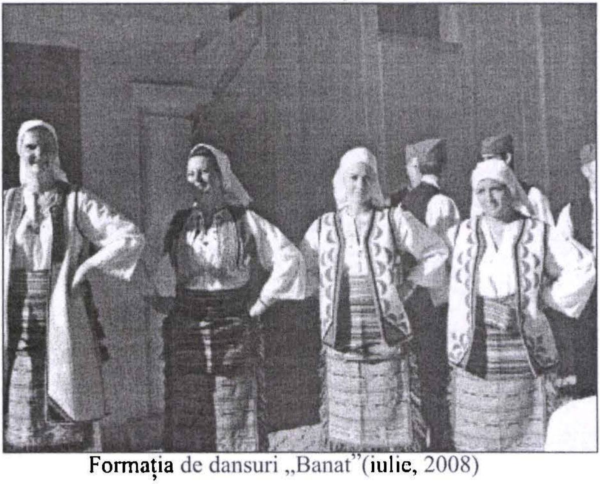
Din vechiul repertoriu de dansuri al comunității fac parte *Malo kolo, Veliko kolo, Seljančica, Podvoje,Momačko kolo.*

Dansurile se desfășoară într-o anumită ordine.Întotdeauna începeau cu *Malo kolo*

Astăzi formația de dansuri "Banat" din Deszk, și-a îmbăgățit repertoriul cu dansuri noi precum *Užičko kolo, Zaječarka, Moravec, Ceačak, Hajd na levo, Ranče, Jakuba,Trojanac*, importate din Serbia.[16]



În timpul repetiției



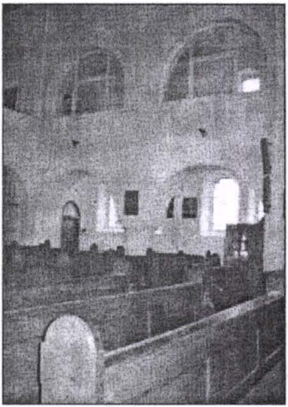
Formația de dansuri „Banat"(iulie, 2008)

Kiszombor

Sat maghiar, amplasat la 6 km de Mako, pe malul Mureșului, Kiszomborul este atestat pentru prima oară în anul 1247. Repopulat la sfârșitul secolului XVII, a fost vreme îndelungată domeniul familiei Rónay. Localitatea conservă bogate urme ale trecutului: o rotondă în stil romanic din sec.IV, castelul Rónay, executat în secolul XIX în stil romantic, vechea curie domenială, în stil clasicist, monumente legate de cele două războaie mondiale, o colecție de istorie locală, care reprezintă tot atâtea obiective turistice. Din acestă ofertă etnoculturală fac parte și tradițiile locale.

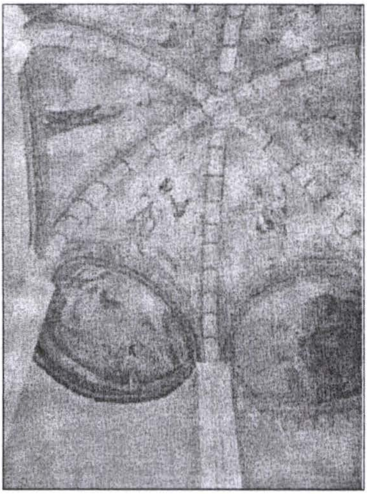
Cei 1626 de locuitori mențin încă vii anumite secvențe din cultura tradițională, considerată o componentă importantă a identității culturale și etnice.

Biserica Romano-Catolică

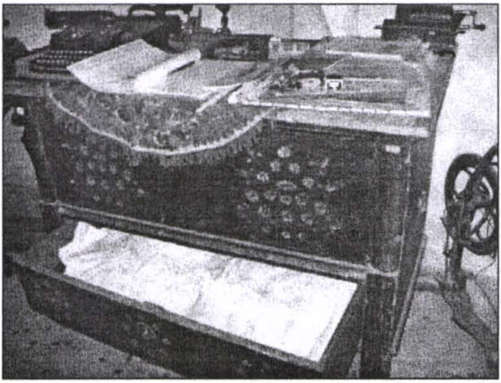


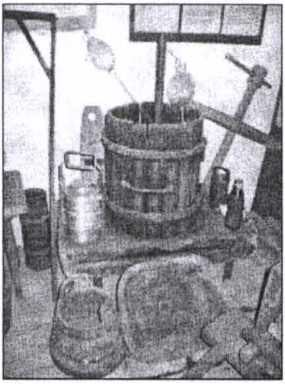
Interior

Stradă cu case vechi
din Kiszombor



Rotonda,stil romanic (sec.IV)





Colecția etnografică din Kiszombor

Casă lungă, bătrânească

Nunta

Pe vremuri era o mare modă cu nunțile, pentru că acolo unde era mult pământ, chiar dacă nu a existat dragoste, dar pământul și averea se căsătoreau. În ziua de azi se căsătoresc numai cei care se aleg și se iubesc. Trebuia să își trăiască viața impreună, ori se iubeau, ori nu se iubeau. Nunta se făcea pe atunci la case, nu ca și acum, la restaurant. S-a ținut ***logodna***, a fost și cererea în căsătorie. Acolo nașul de botez al mirelui a cerut-o pe fată. Începea povestea cu faptul că au găsit un porumbel alb fără pereche. Și porumbelul alb a coborât pe această casă. Au venit să caute o pereche pentru porumbel. Este povestea pe care o spunea cel care ne-a fost naș. S-a fiert o supă, friptură, și mama a mai făcut și o prăjitură. Ne-am pus inelele, am mai stat la povești, după care au plecat acasă. Dar mirele a plecat și el acasă, cu părinții lui. A doua zi ne-am dus la Makó să ne facem fotografii. Pe vremea aceea era la modă mătasea naturală. Rochia mea a fost de culoare albastru închis cu buline mici și guler din dantelă de Madeira. Mirele a fost în costum.

Când ne-am căsătorit bunica mi-a cumpărat ***rochia de mireasă***, voalul, tot. Pe atunci încă ne-am căsătorit în rochiile proprii. Toată lumea își cosea haine. Din rochia de mireasă croitoreasa mi-a cusut o cămașă de noapte foarte frumoasă, și când s-a născut fiica mea, prima din familie, și am venit acasă din spital și mi-au adus prânzul cel gustos, i-am primit în acea cămașă de noapte. Au fost care au vândut-o, au făcut-o cadou, eu m-am gândit că dacă am primit-o de la bunica mea atunci eu o voi folosi.
(inf. Zubán Györgyné, născ. Baranyi Mária, 1937)

Miri din Kiszombor (înc.sec.XX)

A fost de o importanță deosebită. Mai demult s-a întâmplat în așa fel încât cu o zi-două înainte de nuntă se aducea totul în casa în care s-a organizat apoi nunta.

Trebuiau adunate lucrurile din diverse locuri, scaune, mese, cazane, și multe altele.În acele zile trebuia deja să se înceapă cu fiertul mâncării. Întotdeauna a fost o bucătăreasă angajată, care gătea mâncărurile la nuntă. Aici în sat, cu trei zile înainte și încă două zile după. Se făceau invitatiile cu două-trei săptămâni înainte de nuntă. A fost un « vőfény » (maestru de ceremonii), care era angajat, el a primit lista. A trecut pe la toți invitații. Și spunea : *"Tânăra pereche se căsătorește în data cutare, vă invităm cu drag la nunta de la biserică, la nunta civilă și apoi la masa de seară".*

Szemblédi Katalin

Au fost locuri unde masa de seară a fost comună, masa se ținea împreună. Dar au existat și locuri unde se țineau separat, la băiat și la fată. Se ducea mai întâi mireasa la casa băiatului și apoi la miezul nopții a fost întoarsă vizita, deja la miezul nopții erau în casa fetei.

A fost și dansul miresei. Banii se strângeau în sita de ceapă. Înainte de miezul nopții se făcea dansul miresei și după miezul nopții era dansul tinerei neveste.

La masa de seară a fost supă de carne, tocană de porc sau de vită. Fiecare făcea după posibilitățile sale. Invitații duceau gazdei, ori la mire ori la mireasă acasă, ouă, brânză, făină, găini, ce trebuia pentru gătitul mâncării. Mâncau ceea ce duceau.

Și primeau cadouri când se cununau. A doua zi își controlau cadourile, aveau vreo cincisprezece ligheane.

Vőfény era din Kiszombor, Selyem János.Dar numele lui adevărat a fost Laci János.

(inf. Szemlédi Vilmosné, născ. Barna Katalin, 1945)

Sărbători calendaristice

De ***Sfânta Lucia*** (Luca nap), pe vremuri, bunicul meu încă a mai sculptat scaunul. Începea în ziua Sfintei Lucia, și când ne-am dus la biserică în noaptea din ajunul Crăciunului, era acolo un vőfély, îl chema Selyem János, acesta era numele lui de poreclă. Laci János era un vőfély renumit in Kiszombor. Obiceiul era ca în noaptea din ajunul Crăciunului se aducea la slujbă scaunul sculptat și cel care se urca pe acel scaun vedea cine este vrăjitoarea în biserică. Eu am auzit de la bunica mea, că în sat a fost o ***bosorcă***. Și la noi a fost o singură vacă de la care își lua lapte toată familia. Și odată vaca s-a îmbolnăvit. La Makó trăia un moș, se numea Mindszenti József, pe el îl chemau de fiecare dată. El atunci când consulta un animal, îi trimitea afară pe cei de-ai casei, și îmi aduc aminte, eram încă mică, a ieșit destul de chinuit din grajd, și a spus că vaca este stricată. I-a secat laptele și dădea lapte urât. Nu putea fi vindecată. A fost un măcelar privat, acela a tăiat-o, animalul nu a avut nimic.

Grâul de Sfânta Lucia, să nu cumva să uităm de el. Am plantat pentru toată familia, în tăvițe. De Sfânta Lucia. Și atunci când răsare din semințe, se zice că se poate aprecia recolta. Și de Bobotează, știam eu de la bunica mea, să îmi fac atâtea tăvi în care aruncam câte un pumn de grâu, încât toate animalele din jurul casei, găini, curcani, porci, să mănânce din acel grâu, din grâul de Sfânta Lucia. Obișnuiam să dau la fiecare animal.

De ***Crăciun*** avem curcan, sarmale, dar de obicei în fiecare seară avem pasăre. Pentru că pasărea scormonește spre interior. La Kiszombor aceasta este o tradiție populară. Și la mama mea era de fiecare dată curcan care se tăia de Crăciun.

La mama mea casă erau coșuri mici împletite din tei, care se așezau sub masă. În acele coșuri puneam câteva fire de fân, și alte lucruri asemănătoare, și mâncarea care rămânea din seara Crăciunului. Nu o aruncam, ci o puneam în coșurile acelea, și din acelea tatăl meu dădea la animale.

Bradul îl punea tatăl meu spre cocina de porci. Acest lucru l-am învățat de la soacra mea, ca porcii să devină așa grași precum de încărcat a fost pomul de Crăciun. Până când apare următorul. Până ce se făcea foc în cuptor, după care îl ardeau.

La mine și azi e tradiție, dacă spăl rufe, până ce vine Ajunul Crăciunului să nu mai fie nici o bucată de rufă spălată și întinsă în casă, că altfel, zicea soacra mea, pielea animalelor mari va fi tăbăcită, adică vor muri. Și la fel și între cele două sărbători. Nu spălam nici între Crăciun și Anul Nou. Și nici în zilele de vineri.

Și apoi vine ***Anul Nou***, cu răcituri, mâncăruri din porc, pentru că el scormonește norocul spre interior. Eu sunt foarte atentă la un lucru, ca în ziua de Anul Nou prima persoană care trece pragul casei să fie bărbat, că acela aduce norocul.

Se ținea ***petrecere de carnaval*** (farsangi bál), după care nu se mai țineau alte petreceri. Petrecerea de carnaval era foarte mare. După cum ne povestesc părinții, pe vremuri se mai ținea și pe la case. Se adunau în mai multe locuri. Erau petreceri ale gospodarilor, ale jandarmilor. Părinții ne conduceau, chiar și pe noi. Mergea toată lumea. Erau curioși să vadă cum dansează tinerii. Mama mă lăsa numai până la ora 6, atunci trebuia să fiu acasă.

Eu sunt de religie reformată. Soțul meu este catolic. Noi nu țineam ***post***ul strict, pe vremea când eram eu acasă. Carnavalul era duminică, după care era ultima marți dinaintea primei zi de post. Până la Paște trebuia să se postească. Pe vremea aceea se ținea postul. Bunicile noastre îl respectau. Și stră-străbunicii noștri. Noi nu îl țineam foarte strict. Doar că în zilele de miercuri și de vineri nu se gătea carne. Acele zile erau zile de paste făinoase. Doar așa se respecta, însă nu țineam postul strict. În schimb vinerea mare era conform obiceiului zi de post. Nici petreceri cu muzică nu se țineau. Nu se organiza nimic în postul Paștelui.

La noi se făcea o mâncare tradițională de post, nu știu cum se numește la Dumneavoastră, la mine a rămas denumirea de *mamaliga*. Fierb făina de mălai. Este o mâncare de iarnă. Și o mâncăm cu lapte rece. "Mamaliga" sau "puliszka", fiecare îi spunea după plac. Mama mea mai făcea în așa fel încât o fierbea, era perioada tăiatului porcului, punea deoparte untura de porc de pe cârnații fripți și dădea mămăliga cu lingura prin acea untură. Făcea pesmet prăjit și trecea mămăliga prin pesmetul acela. Mâncam cu smântână de casă. Era un deliciu.

Pâine prăjită, langoș. Erau în permanență. În fiecare săptămână se cocea pâine proaspătă.

În perioada postului se ciupeleau păsările de pene, se bătea și se alegea fasolea. Se aduna lumea pe la case, bărbații jucau cărți.

(inf. Zubán Györgyné, născ. Baranyi Mária, 1937)

Sfântul Ioan de Vară *(Szent Iván)*

Se poate să fi fost un obicei vechi. Aici a fost o gospodărie părăsită. Erau bătrânele de 70-80 de ani. Făceau foc aici. În perioada aceea se coc deja merele de Sf. Ioan, le aduceau în coșuri. Noi ne uitam, copii mai mici, mai mari. Săream cu toții peste foc, chiar și babele. Erau cunoscute locurile de întâlnire, aici, acolo. La intersecția dintre drumuri.

(inf. Szemlédi Vilmosné,născ. Barna Katalin, 1945)

În august se recolta porumbul, cu tot cu pănușe. Porumbul se ***depănușa*** la case. Noi nu am mai trăit vremurile acelea, am auzit doar. L-au adus acasă, cu tot cu pănușe. Din pănușe se împleteau covorașe. În camere erau și covoare mai mari de pănușe, în camerele pentru oaspeți. De aceea era nevoie să se depănușeze acasă. Atunci se ținea și o sărbătoare mare. Tinerii se cunoșteau la asemenea petreceri.

(inf. Zubán György, n.1935)

Tăierea porcului

Familia noastră e mare. Dacă se tăia porcul ne adunam vreo șaizeci. Unchiul meu venea deja cu o zi înainte. Cei doi frați se așezau să joace cărți de cu seară. Se uitau la ceas : Haide frate, trezește copii. Se făcea cu pârjolitor de lemn vechi, tradițional. Cu săptămâni înainte tatăl meu usca deja lemnul de salcâm, ca să fie uscat, să nu fumege. Depinde și de cum îl punem, ca și consistență. Erau vremuri când ne permiteam să tăiem și șase. În timpul zilei aveam micul dejun, prânzul. Făceam cornuri cu osânză. Măcelarul scotea osânza, era caldă încă, o rădea, pe atunci deja aluatul era frământat și se făceau cornurile cu osânză. Pe când se făcea vremea de cină erau gata coapte și cornurile, caltabosul, cârnatul, tocana, sarmalele. Pe aici aceasta e tradiția. Sarmale, atunci când se taie porcul. Se obișnuia ca acolo unde ofeream proaspătă pentru gustare, de acolo primeam și noi.

Szemblédi Vilmos

(inf Szemlédi Vilmos,n. 1945)

Moduri de vindecare

Bunul meu tată, când își tăia mâna, totul era văruit în alb, și-a luat cuțitul, s-a dus, și din varul acela a răzuit și niciodată nu a mai avut probleme.

Iarbă de drum. Ăsta a fost numele ei. Are așa ca o suliță mică. Eu o folosesc și în ziua de azi. Dacă la păsări le merge burta, atunci le fierb ceai și în loc de apă le dau asta. Pentru iarnă obișnuiesc să pun la uscat, o leg într-un săculeț și asta e foarte bună.

Negul se leagă cu coada calului. Sau am aprins chibrite, le-am stins și i-am pârjolit cu chibritele.

Pentru furunculi se curăță ceapa roșie, iar foița se lipește pe furuncul. Se ia pulpa, se lipește numai foița subțire. Pentru dureri de urechi au încălzit sare caldă.

Am avut o vecină bună. Și ea a avut un băiat. Ne lăsa cu soacra ei. Am iubit-o foarte multa pe mama Kati. Pe amândoi ne-a durut gâtul. Ne-a spus că ne vindecăm, dacă facem ce spune ea. Căscați gura. Am văzut cum aduce sticla, pana de găină. Primiți o bucată de zahăr cubic. Am căscat gura. Și cu pana cu petrol. Să nu vă spun, acum că am îmbătrânit, a fost groaznic. N-am avut voie să icnim. Cu asta ea ne- a uns, iar mâine dimineața gâtul nostru nu a mai avut nimic. Și am primit bucata de zahăr cubic. Asta a fost răsplata pentru că am lăsat-o să facă.

Durerea de dinți? Tatăl meu a băut țuică. Era de fructe și atunci a fiert această țuică de fructe. El și-a scos singur dintele și a clătit cu asta. Pe copiii mici nu i-au dus la doctor. Au legat o sfoară de zahăr, cu care legau compotul, au legat-o de clanță și au smucit-o. Repede. Și era deja afară.

Perechea mea avea pe linie maternă un bunic de modă veche. Am avut o fetiță foarte frumoasă. Când am venit aici , tata se uita mult la ea. Și când m-am dus acasă, dacă am pus-o jos, dacă am luat-o în brațe, dacă i-am dat de mâncare, fetița a fost tot timpul bolnavă. Zice buna mea mamă:" *Fii atentă, dă fata la mine.* " Atunci erau combinezoanele acelea de voal. Părinții și bunicii nu au avut combinezon de mătase. S-a întors buna mea mamă spre colțul camerei, a luat apă în gură, a pus-o în palmă, a spălat fetița, i-a șters fața cu tivul combinezonului. La scurt timp după aceasta a trebuit să o punem în curat. A avut scaunul așa de verde ca fierea. Și copilul s-a liniștit. Și ea a spus că bătrânul a deocheat-o. Și după aceasta nu am mai avut curajul să-i arăt fata, că era tot timpul bolnavă. Mi-a spus: „ Fata mea! Îi văd rinichii.". Adică a recunoscut. Aceasta venea din dragoste. Nu din răutate, din dragoste. Acest lucru era așa de critic până nu a împlinit un an. Mama mea cu fata, nu m-a lăsat să lucrez șase săptămâni. Cu tânăra femeie nu se putea dormi, până la bebeluș nu i-a ieșit dintele. Aceasta a fost regula. Așa spuneau bunicile, mamele noastre. În vremea noastră nu a mai fost așa.

(inf.Zubán Györgyné, născ. Baranyi Mária, 1937)

Coacerea pâinii

Spălatul hainelor și coptul pâinii se făcea o dată pe săptămână. În ziua de sâmbătă. Coptul pâinii. Pe sâmbătă se coceau două pâini și o lipie sau două lipii. Dar acestea trebuiau să ajungă. Se cocea în cuptor de casă. Erau și pâini de cinci kilograme. Noi , cum eram patru, cele două pâini sigur erau de ajuns. Și întotdeauna se făcea și langoș din aluat de pâine. Sâmbătă era o supă și lângă ea un langoș. Era langoș cu untură. L-au uns cu untură.

Seara se punea covăsala , noaptea creștea aluatul. Trebuia să te scoli la patru, să-l bagi la cuptor, la zece – unsprezece era gata.

(inf. Zubán György, n. 1935)

Atunci l-am frământat încă o dată și așa am pus drojdia. Am rupt din aluatul pentru pâine o bucată, care am uscat-o pe cuptor. Aceasta a fost covăsala. Tot timpul aveam puse deoparte asemenea covăsală, pentru că dacă se îneca cineva, atunci acolo unde au știut că a intrat sub apă, acolo au pus covăsală, și aceea nu pleca de acolo. Și acolo ieșea la suprafață. Acolo ieșea afară.

Au fost coșuri de pâine din acestea(ne arată). Și au fost așa canapele mai mari. Acestea erau puse în cămară și pe acestea erau resturile de pâine, până puteai să le ții. Au fost țesăturile acestea de casă. Și părinții mei au avut prietene care au venit din România și au adus așa țesături de casă. Și atunci le-au acoperit cu acestea, pentru că erau foarte bune. Nu se usca.

La noi, socrul meu. El tăia tot timpul pâinea. Făcea cruce pe ea. Cu cuțitul. Dacă o scăpăm, și la mine, până în zi de azi, asta știu și nepoții mei, trebuie ridicată și trebuie sărutată. Pâinea. Nu știu de ce, dar am auzit de la bunica, și am și văzut. Nu am fost bogați, nici ea , nici noi, dar, mulțumim lui Dumnezeu, să fi suferit de lipsă de mâncare, asta nu s-a întâmplat. Trebuia împărțită, nu a fost să facem pradă.

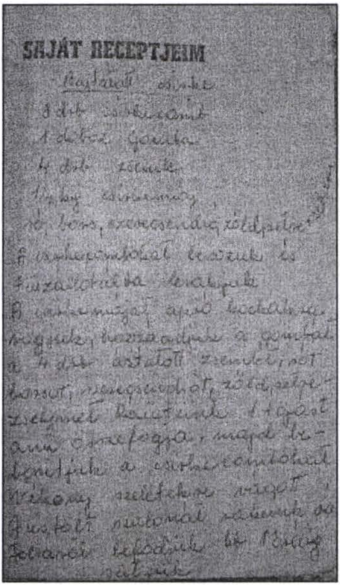
(inf. Zubán Györgyné, născ.Baranyi Mária, 1937)

Mâncăruri

Până mama mea bună mulgea vaca, am avut și smântână, dar aceasta numai pentru nevoile noastre. Am avut boț de brânză. Era făcută din brânză de oaie. Au legat-o în pânză, au pus-o sub streașină și au răzuit din ea pe gomboții cu cartofi.

Papricaș de cartofi. Trebuia să fie în fiecare săptămână. Era joi, când deja era pui, era deja tăiat un pui și se făceau găluște lângă el. Cu salată de castraveți . Miercuri , vineri erau zile cu paste făinoase. Ori aluat dospit, ori aluat uscat. Îl frământam noi, nu îl cumpăram din magazin.

Zubán Maria



SAJÁT RECEPTJEIM

Caietul de rețete

Au fost supă de fasole uscată, supă de carne, supă cu ou, supă cu mazăre, supă cu fasole verde, supă cu tărhană. Făceam noi tărhana, era foarte bună, atunci aveam neapărat papricaș de pui. Era fiert cu tărhană mare, care rămânea pe din afară.

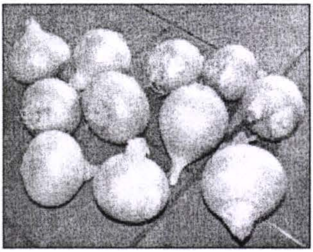
Erau și strudele bune. Se întindeau. Eu nu mai fac. Fac în schimb strudel țărănesc. Din aluat dospit. Când e gata dospit, atunci îl întind pe planșetă, cam așa de un deget, atunci pun umplutura, îl îndoi o dată, îl apăs, îl tai, și așa îl pun în tavă. Acesta e strudelul .

Am pogăcele cu cârnați, peste care pun felii de cârnați. Când a murit mama mea bună, am strâns rețetele și de aici. Are un aluat simplu. Un kilogram de făină, un pachet de margarină, 2 gălbenușe de ou, 50 grame de drojdie, sare după gust. O lingură bună de zahăr, în care cam 1,5 dl lapte, în asta se lasă să crească drojdia. Dacă este nevoie îl leg cu smântână. Mai bine să fie aluatul mai tare. Trebuie să dospească neapărat trei ore la loc cald. Și atunci în trei ore îl întind de două ori cu sucitoarea. Le ung cu ou, așa pun feliile de cârnați. Atunci sunt bune dacă e cârnați de casă subțire. 3 milimetri.

(inf. Zubán Györgyné,născ. Baranyi Mária, 1937)

Ocupații tradiționale
Cultivarea cepei

Zubán György



„Ceapa de Zombor"

La Zombor se cultivă de multă vreme ceapă. Makó, Zombor, Földeák, Ferencszállás. Acesta a fost mijlocul de trai. Mai ales la Makó. De acolo a pornit. Acum am 74 ani, de atunci sigur există ceapă la Zombor. Ceapă și usturoi. Până acum am semănat ceapa din sământă, după care se face ceapa mică, care se usucă aici. Pot să vă arăt și uscătorul, unde se usucă. Există două. Este dimensionat după camere. Cuptor țărănesc cu vatră specific unguresc, aici i se spune „búbos kemence". Aici la fiecare casă este un cuptor țărănesc. Acesta era modul de încălzire. In copilărie eu am dormit în ungher. Lângă cuptor și perete, așa a fost bine. A fost dimensionat față de mărimea camerei, cât de mare a fost uscătorul. Grătar, i s-a spus grătar de ceapă. A fost făcut din nuiele. A acoperit jumătate de cameră. De la tavan cam 30 cm în camera de locuit. În dormitor, pentru că acolo se făcea focul. Acolo se usca sus și din aceastea s-a făcut în celălalt an. Am cultivat arpagic.

Un lucru este esențial. A fost aici o familie. Au cultivat un pământ de ceapă, din care a trăit întreaga familie. Așa trebuie percepută treaba aceasta, ce valoare a avut la vremea respectivă. În trecut au fost evreii care au cumpărat-o. Acum șaizeci de ani. După aceasta s-a schimbat, pentru că atunci nu au fost atâția cultivatori la Zombor.

Trebuie semănată din sământă, din ea se face arpagicul. Este pământ propriu, se pune în acesta, fiecare cât vrea. Aceasta trebuie legată, sortată, pentru că este prima, a doua, a treia, a patra. Este semănată în linii din acestea de 10 cm. Multă sământă. Este cantitate uriașă, iese multă. Mai demult așa, că am ridicat-o cu sabărul, am cules-o în sită. I se spunea sită de ceapă, trebuia scuturată. S-o aduci acasă, s-o întinzi la uscat. Când s-a uscat, trebuia sortată. Trebuiau puse deoparte cel puțin două chintale din ceapa aceea mică. Cândva aceasta era pusă cu mâna. Usturoiul la fel. Am făcut grapă de spini din lemn de porumbar. Se întoarce cu spatele, cu netedul. Ceapa nu poate fi așezată la adâncime. E bine dacă se vede coada. Trebuie plantată cel puțin la 5 cm. Așa va crește. Acum trebuie stropită, mai demult nu stropea nimeni. Dacă acum nu este stropită, se îmbolnăvește. Este deja medicament nou, dar eu folosesc și acum piatră vânătă, tradițională. Dar și așa avem între ele stricate.

Ceapa mare trebuie pusă deoparte să se facă din ea ceapă pentru sământă. Așa trebuia să se înceapă. Cea mare trebuie pusă deoparte, se face din ea sământă. Trebuie luată sământa, trebuie cernută, să fie sământă curată. Sământa trebuie semănată, din ea se face ceapa mică, din ceapa mică, ceapa mare. Așa merge mai departe. Au fost destul de multe probleme. Trebuiau săpate cu un cârlig mic din fier teșit la un capăt (rășchietoare). În genunchi. Între rânduri cu săpăliga, dar cea dintre rânduri trebuie scoasă. Acum se așază cu mașina. La usturoi trebuie avută mai multă grijă cu rășchietoarea, că se distruge. Mai demult usturoiul nu se curăța ci se făcea funie. Cu coadă cu tot. Se prindeau vreo treizeci, care erau uniforme. Era și al doilea, și al treilea, și liliputan, foarte micuț. Dacă diametrul era peste patru era clasa întâi. De la patru la trei clasa a doua, sub trei liliputanul. Înainte nu erau preocupați de asta, se uitau numai la el. Atunci încă nu se împletea. Așa e mai modern. Eu acum le leg câte cincizeci. Dacă e legat, usturoiul nu se usucă. Nu intră aer în coadă. Fără coadă se usucă.

Vreau să spun că, atunci când eram copil, ceapa a avut așa valoare că puteai să trăiești din ea. Pe vremea aceea, dacă era recoltă bună, dintr-un iugăr de pământ se obțineau 160 chintale de ceapă. Ceapa avea așa valoare că o familie cu cinci membri putea să trăiască din ea.

O alegeam de la trei la cinci. Exista măsură. Din aceea cu găuri. O ambalam în saci.

Este de 10 kilograme, de 20 kilograme. Pe atunci i se spunea sac de urzici.

Era cine să o preia. Este dusă la Pesta de când a fost desființat Zöldért-ul. Ei erau cei care o preluau.

(inf. Zubán György, n.1935)

Și noi am primit înapoi ceva pământ, și ne-am ocupat de ceapă. Pe vremea aceea de ceapă te ocupai în clacă. Am fost vreo cincisprezece, azi era a mea, mâine a ta, poimâine a altuia. Așa se făcea la semănat, la cules, la adus acasă. Să ne ajutăm unul pe altul, cheltuielile să fie minime. Așa mergeau lucrurile acestea. Împreună. Astăzi sunt utilaje. Le închiriem. Noi am renunțat.

(inf. Szemlédi Vilmos, n. 1945)

Prelucrarea pănușelor

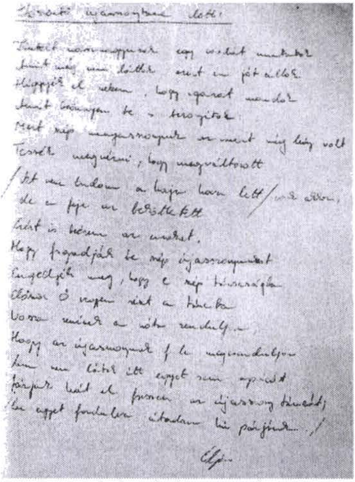
Nu am învățat de la nimeni. Cândva de mult am primit cadou o păpușă din pănușe. Am găsit-o în timp ce făceam curățenie. Era toamnă, cultivam porumb în grădină, am luat câteva pănușe și am reînnoit-o. A ieșit bine. De atunci fac. Totul este din pănușe și din cozi de porumb. Baza e din rafie, ca să aibă ținută. Îți vin un milion de idei. O fac în două, trei ore. Și de cadou și pentru expoziție. Nu obișnuiesc să le vând. Le fac de Crăciun, Maria, Isus, ieslea, Iosif. Le iau pentru cadou. Mâna, piciorul sunt din sârmă, restul este confecționat din pănușe împletite. Așa sunt leagănul, mireasa, mirele, prășitorul, ușuraticul. Pot să mă cufund complet în lucru. Dispare totul din jurul meu. În țară sunt mai multe persoane care se ocupă de aceasta, eu nu le cunosc. La Budapesta a fost o selecție pentru o expoziție și am primit lista cu numele prin internet. De aici știu că există și alții în țară. Suntem numai doi care facem păpuși din pănuși.

(inf. Kajti Imréné, născ.Bárdos Margit, 1934)

Kajti Margit

Păpuși din pănuși

Baranyi Csaba



Caietul de versuri

Caietul maestrului de ceremonii Baranyi Csaba[17]

(Hívogató versek)

Hívogatáskor a beköszöntő vers

Jó napot kívánok, ezen házi gazdának.
Ezen házban lakó, hív gazdasszonyának
Íme megjelentem parancsára,
Hogy vendéget gyűjtsek e házba.
Éljen.

Amikor a lányos házhoz ér

Kívánom az istentől ez elindulásom,
Ne váljon bánattá gyors fáradozásom.
Azon vendégeket, kiket ide hívunk,
Istentől nékik minden jót kívánunk
Éljen.

A legényekkel a lányos házhoz ér

Engedelmet kérünk a bejövetelünkről
Isten kegyelméből elérkezésünkről
Én kigyelmetekhez olyan helyről jöttem
Ahol mostanában történt hív szerelem
Ahol két szív együtt eddig nem volt soha,
Én pedig ezekről, oly jelentést teszek
Hogy (...) délre legyenek készen.

Az úrnak házához menvén seregestől,
Mi is megjelenjünk ottan legényestől
A hitnek láncával megköttetni megyünk
Akkor leányukat elvisszük mivelünk
Akkorra e háztól rendes választ várunk
Kötelességünkben mi híven eljárunk.
Éljen

(A lakodalom menete)

1. ***Érkezéskor beköszönés a legényes házhoz***
Tisztelt házi uram szerencsés jó napot,
Hála hogy megértük a várva várt napot,
Most a kérésüknek, hogy eleget tegyek,
Bízzák rám e perctől kedves gyermeküket.
Így illő ez, mikor nagy útra indulunk
Isten s ember előtt hűen beszámolunk
Bocsássák útjára kedves gyermeküket
Tisztelt násznagyuram a vőlegényt kikérem.

2. ***Búcsú édesapától***
Kedves édesapám most feléd fordulok
Búcsú szavaimat hozzád indítom
Hadd köszönjem meg apai voltodat
Mert emberré nevelted kedves fiadat,
Jóra tanítottál a rossztól megóvtál
A családban mindig jó példát mutattál
Bánatos szívvel most bocsánatot kérek
Hogy tiszta új útra térhessek
De az élet útján bárhol is haladok
Azért édesapám a tietek maradok
Szorítsd meg a kezem könnyem hulljon reád
De most már búcsúzom: isten veled Apám!

3. ***Búcsú édesanyától***
Kedves édesanyám most tőled búcsúzom
Szívem a szíveddel eggyé szorítom
Felelevenítem gyermeki vonzalmam
Látom, hogy sajnálod búcsúzó fiadat

Te irányítottad eddig az életem
Kiskoromtól eddig őrködtél felettem
Alázatos szívvel most bocsánatot kérek
Áldja meg az isten minden lépésedet
Ha az élet útján kicsit fáradt leszek
A szülői háznál olykor megpihenek
Köszönöm anyai hű szereteted
Egy búcsúcsókkal elköszön gyermeked.
Fehér galamb száll a falunk felett
Köszönöm édesanyám a nevelésemet.

4. ***Búcsú testvérektől***
Tőletek búcsúzom drága jó testvérek
Véletek telt el vidám gyermekségem
Elmegyek a háztól, ahol együtt éltünk
Hol a boldogságban együtt volt a részünk
Elválok, de szívem nem hagy el soha
Testvéri szeretetem nem lesz mostoha
Bocsássatok meg ha vétettem ellenetek
Kedves testvéreim isten véletek.

5. ***Búcsú a nagyszülőktől***
Kedves jó nagyszülők felétek fordulok
Búcsúzik tőletek egy kedves unokátok
Figyelmes szemetek őrködött felettem
Tőletek is kaptam sok-sok szeretetet
Kedves nagyszüleim megköszönöm néktek,
Hogy kiskoromtól eddig fáradtatok értem
Tudom számotokra csak nagy öröm lehet
Ha a sors számomra boldog jövőt teremt
Bocsássatok meg ha valamit vétettem
Kedves jó nagyszülők isten véletek.

6. ***Búcsú a barátoktól***
Legénybarátaim és kedves munkatársak
Ha a házas élet küszöbénél állok
Legény életemnek a végére jártam
Mint ifjú emléket a szívembe zártam
Mikor e szép napon tőletek elválok
Tinéktek szívemből még egyet kívánok

Egy csinos menyasszonnyal egy útra indulni
Boldogság mezején szép virágot szedni
Kérem, hogy boldogságot adjon néktek
Jó barátok, munkatársak isten véletek.

7. ***Búcsú a keresztszülőktől***

Kedves keresztszülők most felétek fordulok
Búcsú szavaimmal még nektek tartozok
Megköszönöm, hogy megkereszteltetek
És mindig szeretetre, jóra intettetek
Számomra nagy öröm, hogy mellettem lesztek
Eskü szavaimnak tanúi lehettek
Fáradozásotokért, mit értem tettetek
Most tiszta szívemből mondok köszönetet.

8. ***Búcsú a rokonságtól***

Búcsúszavaimnak a végére értem
Kedves rokonaim most válok tőletek
Nagynénéimtől és nagybátyáimtól
Ángyikáktól és a sógoroktól,
Az itt jelen lévő szomszédoktól
Unokatestvérektől és a tiszteletadóktól.
Szeretet sugároz szívemből felétek
Legyen ez a szép nap örök emléketek
Add uram áldásod kedves mindnyájukra
És ezzel teszek pontot búcsú szavaimra.

9. ***Félárva búcsúztatás***

Búcsúzásom rövid de annál nehezebb
Mert nincs/ édesanyám v. édesapám/ kinek nyújthatnék most kezet
/édesanyám v. édesapám/ meghalt, s mikor rá gondolok
Szívem is lelkem is a fájdalomtál zokog
/édesanyám v. édesapám / ha élne ezen a világon
Megosztanám véle most a boldogságom
Kedves /édesanyám v. édesapám/ ha most jelen volnál
/anyai v atyai/ áldással most egy csókot adnál
Kegyetlen a halá,l mert tőlem elrabolta
/édesanyám v. édesapá / fiatalon a koporsóba zárta
Nem is kívánhatok őnéki egyebet
Legyen áldott a föld, mely alatt pihenhet
Ezt kívánja neked az édes gyermeked.

10. *Indulás a menyasszonyért*

Tisztelt vendégsereg méltó tisztelettel
Indulunk el végre csendes békességgel
Vőlegény urunknak keressük meg a párját
Az ő drága kincsét, kedves menyasszonyát.
Szülői hajlékom mindjárt el kell hagynom
Istennek áldása kisérjen utamon
Induljon a násznép vőlegénnyel az élen
Menjünk a menyasszonyért a legnagyobb rendben.

11. *Megérkezés a menyasszonyi házhoz*

Szerencsés jó napot a kedves vendégeknek
Tiszteletem adom ifjúnak és vénnek,
Hajnalban mikor virradt csak a reggel
Összegyülekeztük szép számos sereggel
El is értünk tisztes hajlékukhoz végre,
Egy csinos menyasszony kikérésére
Nem jöttünk dollárral, se pénzzel se mézzel,
De azért nem jöttünk teljesen üres kézzel
Násznagyuramhoz volna egy kérésem
Itt várakozik künn szép vendégseregem
Legyenek szívesek őket befogadni
Nem fogunk mi azért adósok maradni.

12. *Menyasszony kikérése*

Kedves vendégeim itt hiába várok
Akiért mi jöttünk sehol sem látom
De a fáradtságom, hogy kárba ne essék
És hogy a vőlegény ne sokáig várjék
Bátorkodom e ház népéhez szólani
Hol van a menyasszony, azt szeretném tudni
Ez ifjú vőlegény szívből megszerette
S mint jegyesének ne rég eljegyezte
Házi uram, önnek kedves szép leánya
Ki, hogy kezét adta soha meg ne bánja
Íme elérkeztünk ezen jeles naphoz
Mikor a menyasszonyt elvisszük a paphoz
Legyenek szívesek átadni most kérem
Hadd vigye magával derék vőlegényem
Legyenek egymásé e naptól fogva
Édeset, keserűt egymás között megosztva

Hallgasson az egyik mindig a másikra
Így ad az úr áldást kedves mindnyájukra
Házi uramtól most engedelmet kérek
Násznagyuramtól pedig egy menyasszonyt kérek.

13. ***Menyasszony búcsúztatás***
Kedves vendégeim figyelmüket kérem
Míg néhány szót elmondok a menyasszony nevében
Drága jó szüleim itt előttetek állva
Megnyílik az ajkam most a búcsúzásra
Mindig jó volt a szülői házhoz érkezni
Így most elég nehéz a búcsúzást kezdeni.

14. ***Búcsú az édesapától***
Kedves édesapám tehozzád fordulok
Tudom, hogy szereted búcsúzó leányod
Sokat fáradoztál míg neveltél engem
Míg kiskoromtól eddig felnevelkedtem
Rossztól megóvtál, jóra tanítottál
Mint gyenge virágot mindig úgy ápoltál
Bocsájtsd meg ma nekem ha ellened vétettem
Kedves édesapám jóságod soha nem felejtem
Köszönöm atyai, hű, gondos szereteted
Egy búcsúcsókkal elköszön gyermeked.

15. ***Búcsú az édesanyától***
Kedves édesanyám mikor hozzád szólok
Szívem is lelkem is a fájdalomtól zokog
A te jóságodra ha vissza gondolok
Könnyező szemekkel kebledre borulok
Megcsókolom áldott anyai kezedet
Melyekkel ápoltál mind eddig engemet
Dolgoztál érettem szerettél s neveltél
Számtalan éjszakát te nappallá tettél
De azért ma mégis könyörgök tehozzád.

16. ***Búcsú a testvérektől***
Kedves testvéreim fogjátok meg a kezem
Tőletek esik a válásom oly nehezen
Tartson össze minket testvéri szeretet
Legyünk jók egymáshoz az egész életben

Drága szüleinket mindig segítsétek
Idős napjaikat boldoggá tegyétek
Oly útra indulok melyen még nem jártam
Kis madárkák is a fészkükből elszállnak
Gyermekkorunkra ha visszagondolok
Könnyes szemekkel most ölelve búcsúzok
Bocsássátok meg ami rosszat tettem
Végül búcsúként öleljelek meg engem.

17 ***Búcsú a nagyszülőktől***

Kedves jó nagyszüleim felétek fordulok
Bánat helyett öröm töltse el arcotok
Nézzetek ide most az unokára
Itt áll előttetek menyasszonyi ruhában
Számotokra e nap csak öröm lehet
Hogy házasságom mindig boldog lészen
Gyermekkoromban mikor altattatok
Remegő kezekkel megsimogattatok
Drága jó nagyszülők megköszönöm néktek
Mit kiskoromtól eddig fáradtatok értem
Most bocsássátok meg ha valamit vétettem
Kedves jó nagyszüleim isten véletek.

18. ***Búcsú a keresztülőktől***

Mikor kicsi voltam reám felfigyeltetek
Kedves keresztszüleim megkereszteltetek
Ha bajba voltam és kértem tanácsot
Segítségetekkel mindig szolgáltatok
Számomra e szép nap ünnepélyesebb lett
Hogy az esküvőm napján is velem ünnepeltek
Szívből köszönöm mit értem tettetek
És maradjon e szép nap jeles emléketek.

19. ***Búcsú a barátnőktől***

Hajadon leányok szűzi virágszálok
Búcsú szavaimmal hozzátok is szólok
Nincs nékem köztetek többé maradásom
A férjem házánál lészen a lakásom
A hogy férjem mondja úgy lészen járásom
De hamar véget ért az én leányságom
Mikor e szép napon tőletek elválok
Nektek is istentől minden jót kívánok.

22. *Indulás az esküvőre*
Örömmel virradt reám e szép reggel
Megtelt az én szívem reményekkel
De a lelkem mégis zokogás fogta el
Az élet útjára e napon lépek fel
Hosszú az én utam, amelyen indulok
Ezért jó istenem tehozzád fordulok
Mert ma fordul meg életem sorsa
Holtig örömre, vagy örökös búra
Drága jó szüleim, édes testvéreim,
Körülöttem álló kedves rokonaim
Kísérjetek el most a város /község/ házára
Azután pedig majd az Isten házába;
Kedves szülők, testvérek, rokonok
Menyasszonyunk felett ne szomorkodjatok,
Nyugodjatok bele, hisz ez az élet rendje
De most már induljunk el az esküvőre.

23. *Beköszönés a lakodalmas házhoz*
Kedves örömszülők mi már megérkeztünk
Már a dolgainkat félig elintéztük
Hoztunk mi magunknak két kedves vendéget
Menyasszony, vőlegény velünk megérkezett
Fogadják őket, mint édes gyermeküket
Mutassanak irántuk szülői hűséget
Szavakkal ígérjük és tettel bizonyítjuk
Hogy felnevelésünket honoráljuk és továbbadjuk.

24. *Fényképésztől visszaérve násznagyoknak beköszöntve*
Szerencsés jó estét násznagy uraimnak
Végére jutottunk a mai utunknak
Adok át önöknek 2 kedves vendéget
Menyasszony, vőlegény végleg megérkezett
Fogadják szívesen e vidám hajlékukba
Részesítsék őket szép mulatságukban.

25 a) *Vendég beköszöntés*
Szerencsés jó estét adjon az úristen
Násznagy urak, ismét vendégek érkeztek
Messziről jöttek ők Ázsiában laknak

És a hosszú úton nagyon elfáradtak
Fogadják őket e vidám hajlékukba
És kínálják meg őket egy-egy pohár borral!

25 b) *Vendég beköszöntés*
Két napja utazunk messze Ázsiából
Úttalan utakon nyugati határból
Kocsival indultunk, hogy jobban haladjunk
Kocsi után végig gyalog bandukoltunk
Nyitra hídhoz érve vámot nem fizettünk
Híd mellett a vízen szépen áteveztünk
Most pedig elmondom a jövetelünk okát
Menyasszonyunknak adjuk szívünk ajándékát
Fizettünk bankóval, körmendi arannyal
És most itt állunk mi 2-3 garassal
Zenész uraim szóljon hát a nóta
Öblítsük torkunkat jó naszradi borral.

25 c) *Vendég beköszöntés*
Tisztelt násznagy urak ismét megérkeztem
Megbízott munkámmal sikerrel ténykedtem
Újabb kedves vendégek érkeztek körünkbe,
Hogy részesüljenek a mi örömünkbe
Násznagy uram kínálja itallal a kedves vendégeket
És a lakodalmas háznál adjon nekik vasárnap délig helyet

26. *Vacsora előtti beszéd*
Hölgyeim, uraim az öröm csak terjedhet
Ételbe, italba belekeveredhet
Nem ám, hogy ettől valaki csömört kapjék
Nálunk ne rontsa el gyomrát a vendég
Vacsorához immár megvagyon terítve
Tányér, kanál, villa el van készítve
Tessenek uraim helyre telepedni
Zenekarnak velem együtt be kell melegedni
Ami tőlem telik én mindent megteszek

27. *Leves köszöntő*
Gazdánk vendégeit mind felszólította
Illő tisztelettel házához hivatta

Érzését irántuk bőven kimutatta
Szakácsokkal házát megszaporította
Ügyes szakácsaink készek is mindennel
Először persze a finom húslevessel
Itt a finom leves csigatésztával
Szakácsunk viszont a sótartójával
Mielőtt elkezdjük az ünnepi vacsorát
Énekeljük el most a nemzetünk himnuszát
Zenész uraim most csendüljön a himnusz
Ezzel is dicsérjük az úr Jézus Krisztust
(Himnusz)
Ezért most levessel vessék meg az ágyat
Kívánok önöknek széles jó étvágyat.

28. ***Marhapaprikás beköszöntő***
Megint megérkezem uraim sokára
De merek dicsekedni, nem jöttem hiába
Finom pörköltet hoztam a konyháról
Sokat küszködtem egy szarvas bikával
Mészáros a bikát földre terítette
Ezt a finom ételt abból készítette
Hogy a vendégeknek ezzel kedveskedjen
Van benne sok hagyma, fűszerezve borssal
Főszakács is ott állt a nagy sótartóval
Tessék vendégeim nyúljanak most hozzá
És utána borral öblítse a torkát.

29. ***Birkapaprikás beköszöntő***
Kedves vendégeim nincs semmit tagadnom
Előbb a szakácsné nagyon megfuttatott
Fiatal birkának hoztam be a húsát
Harminckét évet alig élhetett meg
Szerencsétlen feje a bográcsba esett
De azért tessenek bátran hozzá látni
Nem lehet mindenkor gyenge bárányt vágni
Faggyúval keverve benne van a farka
Attól jó az étel íze és zamatja
Kérem, a vőlegény vegye ki a farkát
S kínálja meg vele a menyasszonyát.

30. ***Csirkepaprikás***
Itt a jó paprikás bő zsíros levével
Merek dicsekedni kellemes ízével

Meg van ízesítve paprikával, borssal
A kedves vendégnek teljen meg a gyomra
Nyúljanak hozzá ki jobbról, ki balról
Szakács is hozzányúlt a nagy sótartóhoz.

31. *Sült tyúk köszöntő*

Figyeljenek reám méltó tisztelettel
Ez a gyenge csirke csak 3 éves múlt el
Meggyilkolták szegényt ó mily rettenetes
De a húsa finom és nagyon ízletes
Ó te kis pipike gyere búcsúszóra
De hamar utolért téged a végóra
Itt van a kakas is, de nincsen taréja
Van a vőlegénynek kemény gondolata
Kedves menyasszonyunk legyen büszke arra
Mikor keményre sül a kiskakas farka
Násznagy uram pedig apróra vagdalja
Ebből egy darabka nékem is jó volna.

32. *Bor köszöntő*

Mikor Noé atyánk isten parancsára
A vízöntő elől futott a bárkába
Minden állat és növényfajból egyet vitt,
Hogy ne nélkülözzön a vész után semmit
Legbölcsebb volt tőle amikor azt tette,
Hogy a szőlőtőkét kint nem felejtette

(folytatás 2 variációban)

1.
Uraim a jó bort mindenkor szerettem
Szent Borbála napján hordóban születtem
Nagyapám kántor volt, apám kefekötő
A jó bort fenékig itta mind a kettő
Telt poharat fogok új párért emelve
Kiket egybe kötött kebletek szerelme.

2.
Neki köszönhetjük, hogy a bort ismerjük
Amelyből erőinket, kedvünket szerezzük
Rajta tehát urak töltsünk a pohárba

Igyunk Noé apánk emlékére máma,
Hogy szőlőt termesztett legyen érte hála
Neki köszönhető szívünk vigassága.

33. ***Torta beköszöntő***
Végre megérkeztem a füstös konyhából
Ezzel az ízletes, gyönyörű tortával
Kukoricalisztből készült e sütemény
Cukorral vegyítve nem is olyan kemény
Mazsola szőlővel van ez teljes tele
Sok más egyebet is tapostak még bele
Szereti is ám ezt minden asszonyféle
Szűz lányok nem bírnak betelni véle
Kívül is belül is meg van ez cukrozva
Úgy mint a zenész ki van púderozva
Nincs ebben se mustár, se kömény
Aki ebből eszik nem bántja a köszvény
Tisztelt násznagy uram mutasson jó példát
Harminchárom foggal szerelje fel magát.

34. ***Vegyes tál beköszöntése***
Kedves vendégeim most sokára jöttem
Mert három szakáccsal kellett egyezkednem
Itt van a vegyes tál körül rakva sülttel
De azért ne legyünk az anyóshoz se hűtlen
Borjúsült, oldalas, tojásos hús borssal
Aki ebből eszik öblítse le borral.

35. ***Meny- /v. új/asszony tánc elé***
Itt áll előttem egy ékes meny- /v. új /asszony
Hogy meny- /v. új/ asszony fővel még egyet mulasson
Mindenki táncoljon véle egy-egy kurtát
De le ne tapossák a szoknyája ráncát
Kedves vendégeim azt önök is tudják
Ezt a szép ruhát sokáig varrták
Dédnagyapám ilyenkor azt mondta:
Sok beszédnek sok az alja.
Nyúljanak hát zsebbe egy-egy garasért
Hadd szóljon egy magyar csárdás az ifjú menyasszonyért.

36. *Mondóka*

Boldog a menyasszony, boldog a vőlegény
Úgy lesz ez tartós, ha az egyik szerény
Osztoznak életük legszebb örömében
Mert ez áll jóságos urunk rendeletében:
Legyen az új ember hűséges és dolgos
Mert házas életben biz ez nagyon fontos
Legyen a menyasszony ezennel újasszony
De három garasból tizet varázsoljon
Vegyen az újasszony mosófát és rokkát
Tartson a háznál egy jó erős nyújtófát
Legyen az újasszony most már édesanya
Aki a családot mindig összetartja
Összekötő szálnak lesz vagy 4-5 gyermek
Így a családi élet öröm lesz és teljes.

37. ***Éjféli kínálás előtt***

Íme az újasszony már fel van kontyolva
Két keze tortával meg is van rakodva
Fogadjanak tőle egy-egy szelet tortát
Majd kóstolják meg az újember borát.

38. ***Új ember fogadalma***

Fogadom, hogy hűségeddel sosem élek vissza
Mint a ma született bárány lelkem olyan tiszta
Nem járok én a kocsmába, ahol a bűn fészkel
Nem leszek én hűtlen édes szívem hidd el
Ugyan minek hazudozok össze-vissza ennyit
Rajtad kívül soha nem csalok meg senkit.
Jó munkát – a leköszönés után fergeteges tapsot kívánok!

(A lakodalom menetébe beilleszthető egyéb versek)

Amikor az ágyért akar menni

Halász, vadász, madarász mikor indul útra,
Házi népét kívánja jó karba
Mi is násznagy uram útra akarunk indulni
Menyasszonyunk ágyáért akarunk elmenni
Sok áldást és szerencsét kívánunk
Násznagy uraméknak, meg visszafordulunk.
Éljen.

Mikor odaér
Érdemes vendégek kik egybegyűltek,
Igaz szerető örömet kerestek
Versem hallására ne legyetek restek,
Míg egy pár gerlice madarat lefestek
A gerlice madár, ha párjára talált,
Azon gondolkodik, fészket hol vegyen már
Ha fészket szerezhet nyugalmat talált
Minket most vőlegényünk küldött el az ágyért
Kegyelmetek előtt jelentünk meg azért
Szolgáltassék tehát által a kezünkbe,
Nyugodjon meg minden szerető szív ebbe.
Ne tartóztassanak, sietünk e sorral
Bizonyítjuk utunk, jó makói borral.
Éljen.

a) *Ágy kérés*
Hogyha nem terhelném házi gazdánkat
És ő vele együtt hív gazdasszonyunkat,
Menyasszonyunknak hűséges dajkáját,
Ha meg nem sérteném kedves gyámolóját
Egy dologról szólok, hogyha megengednek
Hogyha ezzel valakit meg nem sértenék
Így kezdem a versem kihallgatni tessék
Ágyat kérnénk ugyan szép felvetett ágyat
Két, három dunnát, derékaljt és paplant
De én ezekből most én el is hagyok,
Mert a lovunk fülén még kendőt nem látok
Kérem szeretettel ne sajnálják tőlünk,
Hogy lássák az úton, van nékünk címerünk.
Éljen.

b) *Ágy kérés*
Kocsi rudunk mivel áll a kapu feli
Noszolyú asszonyok csak azt emlegeték
Hogy sokat ne késsünk, sőt visszasiessünk.
Éljen.
A már kikért ágyat szolgáltassák kézhez
Noszolyú asszonyunk had vegye kezéhez
A sifonnak a végét majd én is megfogom

Ha kocsimra tesszük, biztatom kocsisom.
Éljen.
Áldás ,békességbe legyen ez egész ház,
És készítsen, benneteket gyönyörűséges máz.
Legyetek áldottak, Istentől örökké
Ezen örömötök ne váljon iriggyé
Maradjatok addig, isten oltalmába
Meg felviszen majdan dicső országába.
Éljen.

Hazaérkezés az ággyal
Ne nehezteljenek, hogy ily sokáig jártunk,
Higgyék el az ágyért kellett sokat várnunk
Akkor kezdték fonni az ágynak valókat,
Mi is segítettünk készíteni azokat.
Ennél szebbet, jobbat ritkaság találni
Vőlegény urunknak tessék elfogadni
Éljen.

Vőlegény búcsúztató
Engedelmet kérek, hogy lenne hallgatás
Oda hátra szűnne meg a susogás.
Örömmel virradt reám e szép reggel,
De már most keblemet nagy bánat fogta el.
Mert a házasság útjára lépek fel,
Hosszú az én utam amerre indulok
Azért hat Istenem te hozzád fordulok
Tőled buzgó szívvel kegyelmet esdeklek,
Mert áldást és segélyt csak tőled nyerhetek
Óh kérlek légy velem nehéz sorsomba,
Mert most válik meg életemnek útja.
Vagy holtig örömre, vagy örökös bura.
Azért hát kérlek légy velem,
Bocsájsd meg ellened elkövetett vétkem.
Add, hogy boldog legyen az én páros éltem
Óh édes Jézusom maradj holtig velem
Előbb jó atyám tehozzad fordulok
Búcsúzó szavaim zokogva indítom
Síveddel szívemmel együvé indítom
Így valamennyire szívünket újítom

Kedves édesapám bocsájtsd meg vétkemet,
Hogy el ne veszítsem én szegény lelkemet.

Menyasszonyi beköszöntő

Halljunk szót barátim, legyen most csendesség,
Mert az úr házából megjött a szép vendég
E házba vezérelt az ég egy pár új személlyel
Kik összeesküdtek oly szoros kötéllel
A szent háromságnak fogadták névre
Hogy gondot viselnek egymás éltére
Éljetek sokáig tartson a szerencse,
Áldásait az úr reátok derítse.
Ily szép szeretetben éveket töltsetek
Átyátok, anyátok lássa víg éltetek.
Gyönyörködjék most is jó kedvét mutassa,
E királyi háznak kicsinye és nagyja
Öröm kiáltással szóljon a muzsika
Bocsássanak hát be öröm apa és anya
Éljen

Beszéd vacsora előtt!

Szerencsés jó estét kívánok uraim
E házban összegyűlt kedves asszonyaim
S az itt jelenlévő ékes ifjúságnak
Akikben öröme telik jó gazdánknak
Szépen felkérem e vidám társaságot
Hagyják félbe kissé e szép mulatságot
Amíg elbeszélem ki vagyok mi vagyok
E királyi háznál tenni mit akarok
Jó gazdánknak királyi hatalma
Kinek a menyegzős ház a birodalma
Ki nevezett engem belügyminiszternek
Remélem, hogy önök is beleegyeznek
Hogy a terhes állást méltán betölthessem
Házunk vendégeit kielégíthessem
Hamarosan nagy körutazást tettem
A világ négy táján mindent megfigyeltem
Párizst, Londont hét nap alatt bejártam szamáron
Sötét Afrikát két télen, két nyáron
Valamennyi négert névéről ismertem

Nekik a Szaharán paprikát ültettem
Afrikából mentem Ausztráliába
Alig fél nap alatt, fájt is a lovam lába.
Áldott világ van itt el sem hiszik talán
Sült malacok mennek az emberek után
Ha egy kutat ásnak, borral szalad tele,
Túrós lepényből van házak fedele
Szalonna híddal kötik át a folyót
És ami a legfőbb nem fizetnek adót.
Hogy innen eljöttem kilenc mázsás voltam
De míg a tenger hátán gyalogoltam
Nagy célt halakra, fókákra vadásztam
Bizony nem csoda ha le is soványodtam
Amerikában is megfordultam kétszer,
Ázsiát bejártam ,össze-vissza hétszer
Voltam ebéden a kínai császárnál
Ott aludtam el a fekete kivónál
Tehát amint látják sokat tapasztaltam
Új hivatásomhoz alaposan értek
Tisztelt násznagy uram egy pohár bort kérek
Most pedig uraim a konyhán szétnézek.
Megtekintem hogy sülnek az étkek
Szakácsunk mi mindent főz vacsorára
Ismét megjelenek Péter-Pál napjára.
Éljen

Tréfa a lányokra

Szép vendégkoszorú, csak nem nyughat a szám
Nem bánom, ha meg is haragszanak reám
Elmondom, amit már jó régen titkolok
Lehet, hogy van köztünk kit érdekel a dolog
Valamikor régen apáink beszélik
Nem nőhetett meg a lány otthon csak félig
Férjhez ment, elvették még kurta ruhában
Egy sem divatozott, egy sem járt a bálba
Más világ van mostan, puccosak a lányok,
Szülőknek a földje sokszor fölmegy rájok.
Farsangon mást nem tesz, csak készül a bálba
Mégis megöregszik, otthon lánykorában
Most selyemruha kell, most meg szövet járja
Tenyérnyi csipkéket fölvarratnak rája.

Tegnap ez volt, ma már más a divat
Eldobják a régit, pedig nem is szakadt
A szegény apának nincsen egyéb dolga
Költeni a lányra, addig amíg bírja
Ha pénze nincs, elad egy jó darab földet,
A lovat a hámból, vagy a fejőstehenet.
Mindegy a ruhának mégis meg kell lenni,
Vagy ha így nem tesz, kölcsönt kell felvenni.
De hát nagyon mindegy ennek sincs más vége,
A kölcsönt is vissza kell fizetni végre
Főispánné lányát esküdt lánya látja,
Bíró lányos lesz a paraszt lány kabátja
Debreceni majmok pestit, pestit majmok bécsit
Így felcserélik édes apjok pénzit
Tegyük fel már mostan kap egy kérőt,
Az se a lányt nézi, mennyi a hozomány
Nem a lány kell neki csak a pénz a vagyon,
Szomorú de így van, mind igaz ez nagyon
Hogy ha a kérőnek tetszik a hozomány
Több a bizonynál, hogy hozzá megy a lány
Igaz, hogy a lány is jól megfigyeli azt
Úr-e a kérője, vagy valami paraszt
Megvolt az esküvő, elviszik a leányt,
Hamar elköltik a mennyasszony hozományt
Mindig sír az asszony, kártyás lump a férje
Ha pénzt ad az apa, ismét szép az asszony,
Csak hogy nincs oly vagyon, mely örökre tartson
Egy reggel a szegény apa arra virrad,
Öreg napjaira nincs betevő falat
Hát a szegény ember lánya mit csinál,
Gondolják tán önök, kérőt az hol talál
Ha puccos sallangos, túl rá tartja magát
Legtöbbje lányfővel hányja el a fogát,
A szegény legénynek szegény lány a fele
Nincs ám annak a ládája tele
Jó, ha bír keresni, kenyérre és másra,
Józan ésszel úrnőt nem vesz a nyakára.
Szép a lány, mindegy gazdag-e vagy szegény,
Jobban is kap rajta hozzávaló legény.
Ha egyszerűen jár, divattal nem rohan

Elég neki ha két három ruhája van.
Az ilyen lány apja nem jut aztán tönkre
Hamar is férjhez megy nem lesz lány örökre
Nagyon szépen mondta a múltkor a bíró
Idején meglátszik mely tejből a túró.
Szép lányok szavaim ne vegyétek zokon,
Akire nem illik nevessen jót azon
Vagy ti beszéljetek rólam mindent, lehet,
Akkor is szeretni foglak benneteket.
Éljen.

A kálátosokért indulni akar

Tisztelt násznagy uram, már mi most indulunk,
Rövid parancsára szép vendéget hozunk
Míg mi oda járunk szépen vigadjanak
Rövid idő múlva minket fogadjanak.

Odaér a kálátós házhoz

Minthogy a vadak, madarak el nem feledkeznek
Szerelmeseikről, sírva visszaemlékeznek
Keresik ők egymást keserves jajokkal
Ha nem látják egymást nem bírnak magokkal
Hát az ember kiben okos lélek vagyon,
Kedvese válásán hogy ne sírna nagyon.
Tudom kelmetek is mostan sajnálják
Hogy felnevelt leányukat köztük nem látják
Ne búsúljanak, becsületben vagyon,
Menyasszonyi ruhában felöltözve vagyon.
Ne ketelkedjenek, sőt maguk is lássák
Ki fáradságukat tőle ne sajnálják
Én úgy jöttem mint Noé második galambja.
Melynek nemes szándék vala utazása
Vitt is az jeléül az ő utazásának
Egy olyan faágat az ő kedves urának
Nem kisebb öröme lenne az én uramnak
Ha kelmetek lesznek vendégei az ő házán
Én is utazásomnak jeléül valamit vinnék
Díszes ajándékát asztalára tennék
Kérem, ne vessék meg tisztelet adását
Keressék fel velem az ő szép hajlékát.

Éljen.

A legényes házhoz ér a kálátósokkal
Ilyen érdemes vendéggel e házat tisztelem
Melyet istenség engedelmével ide vezéreltem
Úgy, mint mennyasszonyunknak édes apját anyját
Hozzá tartozandó egyéb jó barátját
Kérem, fogadják örömmel e tisztes személyeket
Adjanak számokra leülő helyeket.
Éljen.

Hivagatáskor a beköszöntő vers
Jó napot kivánok, ezen házi gazdának.
Ezen házban lakó, hiv gazdasszonyának
Ime meg jelentem parancsára,
Hogy vendéget gyüjtsek e házba.
Éljen.

Situată la 3 km de frontiera cu România,localitatea Magyarcsanád se înscrie geografic în Dél- Alföld.Așezarea de azi datează de la începutul secolul XIX și este lipită de Apátfalva.

Vechiul sat a fost situat la o distanță de 2 km spre sud, tot pe malul drept al Mureșului și s-a numit Cenadul-Mic. În anul 1697 localitatea a fost militarizată și populată cu grăniceri sârbi. Va rămâne astfel până în 1752, când, prin desființarea graniței, cei mai mulți dintre foștii militari emigrează cu familiile în Rusia.În locul celor plecați localitatea a fost populată cu români din județul Arad și cu 50 de familii de maghiari din localitățile Földeák, Mindszent, Makó, Orosháza, Szentes.

În 1762, maghiarii s-au separat de români și de sârbii care au mai rămas, înființând, în vecinătate, satul Apátfalva.

Potrivit documentelor de arhivă, în secolul al XVIII-lea, românii și sârbii din Cenadul-Mic au folosit împreună biserica ortodoxă, satul având atât preot român cât și preot sârb.

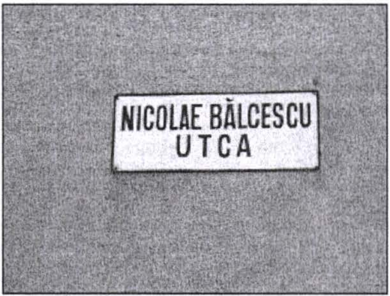
Mutarea localității în noua vatră a însemnat implicit ridicarea în anul 1808 a unei noi biserici, în stilul baroc al vremii.

Cum vreme îndelungată localitatea a fost una majoritar românească - în anul 1850 românii reprezentau 47,30 %, slovacii 20,52%, maghiarii 14,50% iar sârbii 12,55%. La despărțirea Bisericii Ortodoxe Române de Mitropolia sârbă de la Karlovic, românii din Cenad și-au păstrat clădirea școlii și biserica, despăgubindu-i pe sârbii cu 12.250 ft, cu care aceștia și-au ridicat, în 1880, propria biserică.

Dacă în localitate azi mai trăiesc 30 de sârbi, comunitatea românească este și ea mult împuținată și îmbătrânită, la ultimul recensământ declarându-se vorbitori de limbă română 189 de persoane.

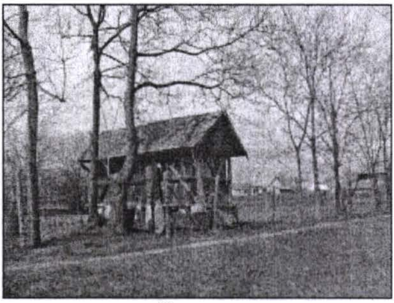
Biserica Ortodoxă Română

Religia, limba vorbită în casă, trecutul românesc și cultura tradițională, ultimele păstrate, în mare parte, în memoria comunității, sunt elementele prin care grupul își conservă identitatea românească[18]

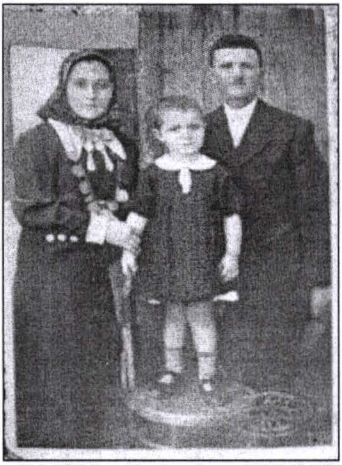


Stradă cu nume românesc

Case tradiționale românești



Cotarcă



Portul popular românesc interbelic

Căsătoria

Noi n-am avut **nuntă**, noi ne-am cununat la primărie, și la săptămîna dimineața ne-o cununat părintele la biserică. Numa așe să căsătoreau fără nuntă. Io nu-mi aduc aminte să fi fost așe nuntă mare, nu era obiceiu. Nici părinții mei n-or avut nuntă, numa așe s-or căsătorit. Io nu-mi aduc aminte că la rumîni să fi fostă așe nuntă, mare.

(inf. Veturia Marienuț, născ. Tăutu 1934)

Veturia Marienuț

Vasile Marienuț

La înmormîntare s-or plîns după mort. Dacă l-o durut dapu că o plîns după el. Nu știu. Io nu-mi aduc aminte. Părinți mnei, ii amîndoi la spital or murit. Da cînd bunica me o murit, mama și o vecină o gătat-o atunci încă acasă era și mi se pare din 1974 ieste rovotalozou. Mortu să pune în camera aia mai frumoasă, și pă oglinzi să pune ștergură, nu știu di ce. Cine cum o avut, hane, groaparii o făcut groapa și să arunca și bani în groapă, să plătească darea văzduhului pînă ajuje sufletu. O fost o fată tînără, care s-o sinucis în Mureș și ie o fost îmbrăcată în hane dă mireasă.Nu știu cum o fost înmormîntare, eu n-am fost. Să mere a doua zi la cimitir, da să mere, duceau paosu ziceu, șase săptămîni, mai dă mult. Soacră-me duce, că la socru so cînd o murit d aici din vecini o fată mere, un ol i-o cumpărat și cu acee uda mormîntu, nu stiu ce făce, că dă tămîiet nu cred co știut, c-o fost unguroaie, că cum să face și atunci la șase sătămîni io luate ceva cadou, uă un rînd dă hane, uă pantofi așe ceva, acee ie m-o povestit, da io așe n-am auzît.

(inf. Veturia Marienuț, născ.Tăutu 1934)

Obiceiuri calendaristice

La Crăciun atunci era plină biserica.S-o taiat porc, și carne s-o fript și s-o făcut sarmale.

În sara dă Ajun, zî dă post o fost, faceau colaci, nucuță cu mac. Din aluatul dă colac să făceau așe lunji, să tăiau ca nudli, și atunci acele să coceau în cuptor și după aceie să opăreau și cu mac, și faceau păsulă dă post.Și la Crăciun o fost, am tăiat porc, tădauna or tăiat părinții mnei, or fript cărdăborș, cîrnaț, carne. În vreme aceea o fost casa dă pămînt, no fost podită pe vreme acee, apu s-o împrăștiet paie și sub masă or pus o coșară mi să pare și doisprezece cucuruzi întreji și băsamă și nuci numa aceea nu știu că cîți, puneau un ham dă la cai și acela îl puneu în coșară și atunci pînă a tria zî de la Crăciun ziceau că mătură Crăciunu, și dîn cucuruz dădeau la iosag. Asta o fost dîn moș, strămoși și-or umblat a colinda cu „*Steaua sus răsare*”, „*Ce vedere minunată*”. Eu n-am umblat, eu n-am avut glas, da umblau și fetele și mai mult țiganii umblau. Na atunci la țigani le dădeau colac. Umblau împreună fetele cu pruncii că și copilu mneu o umblat cu una Monica Păcurariu. Numa pruncii dă școală mereau după masă și țiganii mai mari. Și întrebau că slobod îi a colinda, da îi slobod, și atunci mereau în lontru și colindau și le dădeau și bani, nu-mi aduc aminte, numa colac știu că le dădeau că bunică-me făce așe pupăză dă colaci, așe îi impleteau așe în doauă, și-i dădeau așe-napoie și aceea era așe ca on colăcaș, avea așe o ramă. Pentru fiecare colindător un colăcaș se făcea. Numa la români știu. La sîrbi nu știu că or mărs a colinda și nici la unguri, nu știu nici nu am avut în vecini unguri.

(inf.Veturia Marienuț, născ. Tăutu 1934)

Pomu Crăciunului am făcut și io. Cînd am fost mică era, da nu știu ce pom o fost, într-o oală dă pămînt pune mama așe o crenguță, nucile le învălea în șiflu, în sztaniol papir da nu știu acile dăinde le lua și acăța o țîră și on măr și o fost bine.Io nu mai fac acuma, pînă o fost băiatu mic am făcut.

(inf.Veturia Marienuț, născ. Tăutu 1934)

La Anu Nou să făcea cesniță cu ban, cu nuci. O- ntindeau pă masă și o lăsa mama să să zbicească și o tăiau așe dărăbuță micuță, apoi o fost stropită cu unsoare caldă, și-atunci nuci cu strugurei și cu zahar o-nvelit, și atunci făcea cu mai multe rînduri și-ș puneu bani în ie, puneau într-o tipsie un ban, și atunci dacă era nucă multă zîceau că o fi an bun dă nuci, dacă o fost dă aluat a fi grîu, roadă bună dă grîu.

(inf. Veturia Marienuț, născ. Tăutu 1934)

Cu **Iordanu** să umbla după Anu Nou , nainte Botezului, în doi, așe la cîțiva în lăture asta dă sat și în ceielalta lăture dă sat, da amu nu la mulți mere. Venea preotu cu crîznicu și cîte doi copii cu căldăruța, și acolo să țipau banii pentru dieci și pentru preot dă chilin, și părintele Luțai pă tă locu mere mai dă mult și prin grajd și să cînta „*În Iordan*".

(inf. Veturia Marienuț, născ. Tăutu 1934)

La Florii să sfințea mîțișoare, mîțișoare da, și acuma dumineca la Florii Numa mai dămult și copilu mneu cînd era a-ntia și-a doa dă școală și la sîmbăta Floriilor era vecernie și atuncea să mere la biserică și atuncea îi spovedea părintele, și la Florii îi cuminecа copiii. Mîțișoarăle le duceam acasă pînă la alte mîțișoare le țineam, îi bine să le ții cînd îi vreme gre să nu trăznească.

(inf. Veturia Marienuț, născ. Tăutu 1934)

La Paști a doua zî să mere la cimitir, apu duceam ouă roșii, la noi să ținea Paștile morților, tădauna așe o fost. Mama me cu coaje dă ceapă roșe. Părintele face o leacă dă slujbă acolo, nu mere la fiecare mormînt, numa dacă cineva o făcut mormînt nou atunci îl sfințesc, și la fostu părinte, preotu Luțai acolo face ectenia. Ducem ouăle în cimitir și să pun în coș la părintele, cîte două și apoi să pune la mormînt, le dai bani, care cît gîndește.

(inf. Veturia Marienuț, născ. Tăutu 1934)

La Sînzîiene io am făcut cunună de sînzîiene, că merem afară la vie și pă nimaș erau sînzîiene și punem mere d-aște dă vreme, „szentivaneji alma", merele să băgau acolo și o acățam la uliță la poartă, da dă mult, dă cînd o venit democrația nu să mai face.

(inf. Veturia Marienuț, născ. Tăutu 1934)

1.**Umblau cu dodoloaie**, cînd era secetă. știu că umblau cu dodoloaie, am auzît numa, nu știu cum.

„Dodoloaie, loaie, dă-ne Doamne ploaie
Așe ploie mare, dă inde dai cu sapa să iasă apa"

Numa pote că ie o fost și mai lungă, numa atîta imi aduc aminte, umblau prin sat, da mai mult țîganii umblau, numa atunci țiganii erau cum să cade, nu trebuia să te temi să-i leși în ocol.

(inf. Veturia Marienuț, născ. Tăutu 1934)

2.
Dodolaie laie
Dă Doamne să ploaie
Hei dodolaie
Hei dodolaie

Inde dai cu sapa
Să sporească apa
Hei dodolaie
Hei dodolaie

Rodu până-n podu
Spicu ca cuțâtu
Hei dodolaie
Hei dodolaie

(inf. Graur Traian, n.1927)[19]

3.
Dodoloaie, loaie
Dă-ne Doamne ploaie
Ploaie curată
Dă la Dumnezo dată
Să ne crească grâu
Grâu până-n brâu
Spicu cât cuțâtu
Rodu până-n pod
Hai dodolaie

(inf.Terezca Kiss, născ. Ardelean, 1917)[20]

Prescură. O fost o babă pînă ie o trăit s-o făcut **prescură**, acuma nu să mai face, o trăbuit să fie nemăritată sau văduvă. Atunci biserica lua fărină și ce trebuia. Io nu știu cum să făcea era așa micuță, numa era pristol, acela trăbuia să să pună dasupra, era cu cruce că și io am avut prin pod. Era rotudă, prescura dar împletită și la mijloc pune pristolu. La cie casă trebă să am și dară și la biserică trabă să aibă În pristol îi cioplit o cruce și două litere Da preotu sfințește zsemlele și acile se împart. Apă sfințită să aduce acasă, da tădauna aduc, am și dă doi- trei ani. Dacă mă doare tare capu iau o înghițitură. Dă dămult să pune și în fîntînă.

(inf. Veturia Marienuț, născ.Tăutu n. 1934)

Or ținut oamenii vaci, vacă și noi am avut. Dîn lapte făceau **brînză** și mai de mult mama me duce așe la casă, la cine n-o avut, pă bani. Știe care erau lunaș, le măsura și la luna plăte. Cînd noi n-am avut, aducem și noi din vecini.

(inf. Veturia Marienuț, născ. Tăutu 1934)

În post mama lu mama me, îmi aduc aminte, că ferbe prune uscate și mere uscate vara. Le dăde pă coșeri d'aște mari dă cumlău, le usca și-atunci di-ntracele făcea „*gyumolcsleves*".

(inf. Veturia Marienuț, născ.Tăutu n. 1934)

Prepararea pâinii în casă

Acuma merem la dutean. Aducem pita gata. Când m-am măritat, în ciie zî m-o pus, ș-am frămîntat pita. Și atunce am cernut fărina. Cum o zîs soacră-me am frămîntat-o ș-am lăsat-o să dospească on ceas dă vreme. Ș-am avut coșară dă pită. Ș-am pus pă ie așa ce-am avut cosîte de mînă. Așe pă coșară. Ș-un pic dă fărină baji pă ștergură. Am tăiet dîn troacă d-acolo așe cu cuțîtu. Atîta am luat cît am gîndit. Cînd videm că pita acolo în coșară îi dospită bine, noa amu cuptoru să fie gata. Punem pă lopată și mama pune un pic dă fărină așe pă lopată. Am pus jar su iele. Așe s-o ridicat pita dă iaca așe stăte. Așe era dă crescută. Cînd era coaptă așe la doauă ceasuri dă vreme. O-ntindem să fie frumoasă. Pă cum ne plăce așe o făcem. Cînd mai alboietă cînd mai arsă. Ne plăce arsă o țîră d-asupra. Că coaja d-asupra era la cafă. Ne strînjem cojile, le punem la o parte și cînd ne făcem cafă cu lapte, punem coaje acie. „Amu cafa gata. Puteți prînzî." –face mama.

Și sara aprindem cuptoru. Era troaca lîngă cuptor. Dimineața era dospită, așe acruță. De aceia era pita așe gustoasă, pentru că s-o acrit acolo. O frămîntai. Am pus și drojdii, da și cu cumnău. Am opărit tărîță dă la moară, cum am căpătat la iosag. Opărem. Apă fiartă țîpam pă tărâță. Moi să fie. Apu cu aluatu acela făcem boțalăi, și-i punem pă coșară dă cumnău. Coșară așe mare. Punem la soare. Acie să porne, dospe cumnău acela și cu acela cocem pita. Cînd nu s-o căpătat drojdii. Patru pite ș-on lipii. Așe făcem. Ș-avem o săptămînă și jumătate. Nu merem la dutean. Zîceu că nu o fost în stare să-și ardă nici cuptoru. Mie tare m-o plăcut.

Atunci mai nainte făcem langoșu. Îl făcem cu smîntînă. Îl sucem pă marjine. Punem acolo smîntîna cu brînză laolaltă și cu uou. Cum să pregătește túróslepény. Pă lopata dă pită o țîpam acolo în cuptor. Să face o țîră de cenușe. Dacă nu avem brînză, că nu avem tădauna, pune soacră-me unsoare dă rață. Ș-acie-i bună. Acie era on prînz la noi. Asta o fost viața cînd am fost tînără.

(inf. Nevasta lui Bogyirka Denes)[21]

Și pită dă casă s-o copt, da io n-am copt numa știu că cu cumlău să face. Dîn tărîță să face cumlău, apoi să usca, și-apu dupa-cee dîn drojdie. Io nu știu că io n-am făcut numa mame me. O fost așe roată în ce să pune fărina, apu a fost așe coșeriță și atunci o puneau în coșară, și atunci cînd o fost cuptoriu așe or știut ele cînd îi vatra bună, atunci o-n torceau pă lopată, o băgau în cuptor. Făceau langoș cu brînză și zmîntînă. Acela o fost bun, tăt dîn aluatu acela dă pită să face.

(inf. Veturia Marienuț, născ.Tăutu n. 1934)

Tratamente populare

Bace Livius știe **vindeca**, știe să tomnească, să puie la loc. Erau și femei care dăscîntau, da erau. Dă orbanț. Da am auzit că erau babe care știeu să dăscînte, da n-am auzit și n-am văzut. Dacă aveau buboi știu că puneu, făceau aluat cu sopon, zîce că traje. Pă dinte să punea sălicil, așe am auzît, că o ajuns ceva sau nu, nu știu.

(inf. Veturia Marienuț, născ. Tăutu n.1934)

Dă orbalț

Să luară noauă albinuță
De la noauă stupinuță
Maica Sfîntă le auzea
Și în cale le ieșia
Și le-ntreba:
– Unde mereți voi noauă albinuță
De la noauă stupinuță?
– Mergem în cîmpul cu flori
După mană și jertfă.
– Întoarceți-vă napoi
Că s-o țîpat orbalțu la Terezca.
Orbalț pîn sete
Orbalț pîn ostăneală
Orbalț pîn potca cea mare
Orbalț dă noauăzăci și noauă dă feluri.
Cu aripile strînjeț-il
Și cu picioarele duceț-il
În marea seacă
Acolo să piară
Acolo să răspiară.

Trăbă dă noauă uări să spun asta. Apoi dă noauă uări scuipi. Cu lumină dă ceară dăscînți pă smîntînă uă pă puder. Ieste orbalț care-i așe cu buburuză, cu bube. Și dacă zămuiesc, atunce-i bun pravu acela uă zmîntîna.

Dă mătrice

Mătrice, mătricată
Unde fuji cu coada ridicată?
Nu muji ca vacile
Nu-mpunje ca acile
Terezca să rămînă curată luminată.

Dacă cineva n-are vînt. Stau în loc mațăle, n-are nici scauăn. Pă care dăscîntă să pune pe foale și la buric îl sucește așe. Așe-i dăscântă.

(inf. Terezca Kiss, născ. Ardelean, 1917)[22]

Porecle

O fost în sat, ragadvanynevek, este da pă bărbatu mneu *Balmos* să zice, apu atuncea lu Ardeleanu- alu Diia, părintele Becan îi Da lu Bencău.

(inf. Veturia Marienuț, născ. Tăutu n.1934)

Un tezaur uman viu: Svetozar Unc[23]

Cumbria Unc născută Bekan

Svetozar Unc

Am un păr cu pere moi
Ș-o mîndruță-n sat la noi.
Am un păr cu pere moi
Ș-o mîndruță-n sat la noi.
Și ne-om iubi amîndoi,
Și ne-om iubi amîndoi.

Văsălie, Văsălie,
Văsălie buză moi.
Văsălie, Văsălie,
Văsălie buză moi.
Mută-ți casa, mută-ți casa,
Mută-ți casa lîngă noi.

Eu cu Văsălie nost
Am toropit gardu jos.

Eu cu Văsălie nost
Am toropit gardu jos.
Ș-am uitat de dulce post
Ș-am iubit ce-o fost frumos.

Bună dimineața nană

Bună dimineața nană,
Bună dimineața nană.
Spune-mi mie cum te teamă,
Spune-mi mie cum te teamă.

Ori te teamă Solomie,
Ori te teamă Solomie.
Ori ț-i numele Mărie,
Ori ț-i numele Mărie.

Pe mine mă teamă Floare,
Pe mine mă teamă Floare.
Cine mă iubește moare,
Cine mă iubește moare.

Iubește-mă Dumneata, mă
Să vezi de-i muri ori ba.
Iubește-mă Dumneata, mă
Să vezi de-i muri ori ba.

Moșule

Moșule cu barbă sură
Spune-mi mie cum să fură
Nevasta d-îngă bărbat
Ziua sau pe înoptat.

Dar auz ce spune moșu,
Numa cînd cîntă cocoșu,
Cînd cîntă cocoșu-ntîi,
S-o furi d-îngă căpătîi.
Dar eu ca s-ascult de moșu,
Cînd dintîi cîntă cocoșu,

Şi cînd fusăi lîngă pat,
Şi bărbatul s-au sculat.

Las nevasta să sări poarta
Că-mi era frică de alta.
Să sări poarta ca să scap
El îmi dăde una-n cap.

Fraţîlor să vă feriţi,
Ca mine să nu păţiţi.
N-ascultaţi ce zice moşu
Dar nici cînd cîntă cocoşu.

Asară-n grădină

Asară-n grădină
Mi-a spus o vecină
Căci cu altul tu te-ai sărutat
Asară-n grădină
Mi-a spus o vecină
Căci cu altul tu te-ai sărutat
Pentru tine vin şi bere, măi
Pentru tine vin şi bere
Rămăsăi fără muiere
Hai,hai puişorule!

Asară-n grădină
Mi-a spus o vecină
Căci cu altul tu te-ai sărutat
Asară-n grădină
Mi-a spus o vecină
Căci cu altul tu te-ai sărutat
Pentru tine rătiuţă, măi
Pentru tine rătiuţă
Rămăsăi fără drăguţă
Hai,hai puişorule!

Alesandrule

Ce pamînt bade te ţîne
Alesandrule

De nu vii sara pe la mine
Alesandrule

Mă ține pămînt cu iarbă
Alesandrule
Nu poci merge fără treabă
Alesandrule

Fă-ți treabă după lopată
Alesandrule
Și mă mai sărut-odată
Alesandrule

Fă-ți trebă după arșeu
Alesandrule
Și-m stîmpără sufletul meu
Alesandrule

Maica mea

Maica mea măicuța mea
Maica mea măicuța mea
Mai născut și mai crescut.
Și hazna nu m-ai avut

Cine hazna m-o avea
Cine hazna m-o avea
Nu știe creșterea mea
Nu știe creșterea mea

Haida mamă mă petreci
Barem pînă la ferești
Petreacă-te soacră ta
C-acie-o fi mama ta.

Ș-oi călca dîn pană-n pană
Ș-oi călca dîn pană-n pană
Din străini m-oi prinde mamă
Din străini m-oi prinde mamă

Ș-oi călca din piatră-n piatră
Ș-oi călca din piatră-n piatră
Din străini m-oi prinde tată
Din străini m-oi prinde tată

Ș-oi călca din flori în flori
Ș-oi călca din flori în flori
Din străine-m prind surori
Din străine-m prind surori

Ș-oi călca din braz în braz
Ș-oi călca din braz în braz
Din străini m-oi prinde frați
Din străini m-oi prinde frați

Pană albă din fereastră
Pană albă din fereastră
Mireasa noastră trăiască
Mireasa noastră trăiască

Pană albă după masă
Pană albă după masă
Junile nost să trăiască.
Junile nost să trăiasc

Horele morților[24]

El o fost cantor la biserică și când o fost înmormîntare, cineva o murit în sat, atunci el o fost cine o umblat cu părintele să-l mormînteze, și n-ainte dă aceia, nainte dă mormîntare el cu o zî, cu două, își aduna ce o știut el despre familie, dar și familia aduce toate numele, cine s-o ținut dă familia lor și cunoscuții și dă la cine o vrut să își ieie rămas bun și atunci el o avut o schiță, o șemă, și după aceie el o făcut hora mortului și aceea o cînta la mormîntare... obiceiul ar fi și acuma da nu-i cine să-l cînte, el o fost în sat ultimul, d-aci îi născut și cantor și el o știut cum s-o cîntat.

(inf. Turi Andrásné, născ. Magdalena Unc, 1949)

1

În cîmpul înflorit
O floare am fost și eu

Și azi mă duc mîhnit
Să-mi ocup locul meu
Merg în mormîntul rece
Trist și n-tunecat
Unde mă voi preface
Dintru ce am fost luat

Magdalena Turi, născută Unc

Omule pe pămînt
Ești numai călător
Și praf bătut de vînt
Un simplu muritor

Deci asta n-o uita
Omule muritor
Că moartea-i soarta ta
Ești un trecător.

Nu ai pe acest pămînt
Trai liniștit, senin
Ci zbucium și frămînt
Necaz, dureri și chin

Dar nici eu n-am gîndit
De vestea ce-a venit
Că eu așa curînd
Să mă bag în mormînt.

Rămîneți dar fericiți
Ai mei cei prea iubiți
Eu merg la loc curat
Căci Tatăl m-a chemat.

2
În planul cel secret
Prin cîmp foarte verdios
In jurul cel cu dor
E-un șes cu flori pompos

Priviți acest mormînt
Cum dînsa doarme lin

Ce vistieri ascuns
Cuprinde-ntr-al său sîn

Ah moarte, crudă moarte
Tu nu ai crezămînt
Pe om de orice soarte
Il treci către mormînt

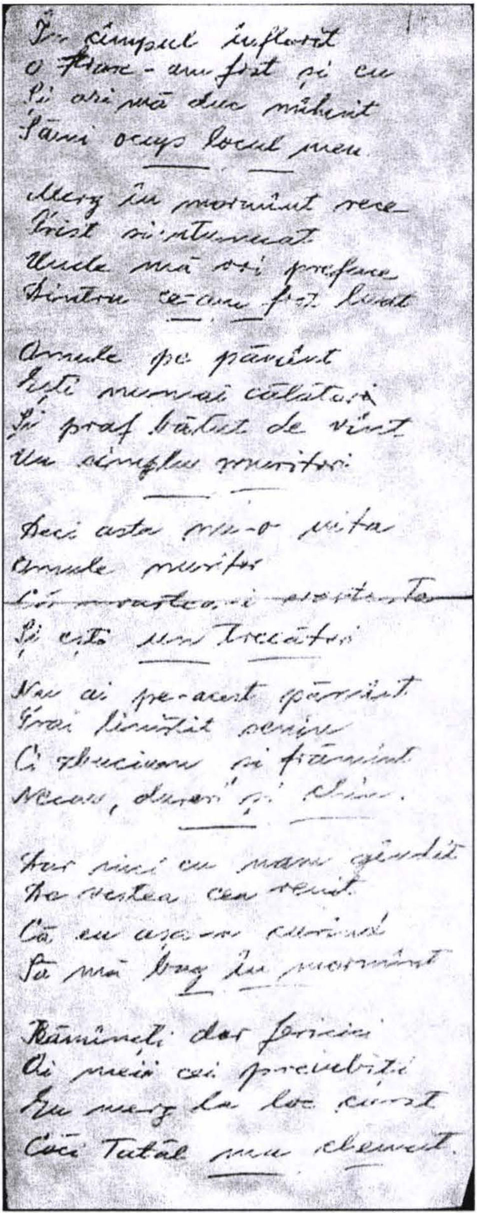
Ah fir care ești uscat
Fii bine cuvîntat
Te las cu brați înalt
Căci ești înmormîntat.

Rămîneți dar fericiți
Ai mei cei prea iubiți
Eu merg la loc curat
Că Tatăl m-a chemat.

3
Casă scumpă, mult încercată
Unde doliu- i înnoit
Ce ați pierdut o stea din ceruri
Pe al vostru fiu iubit.

Unde-s lacrimi, unde-i jale
Lacrimi cum sunt ale voastre
Unde e a lor finit
El pe veci a adormit.

Viața lui din fapte înalte
Cu diamante șir de șir
Moartea lui în suferință
Moarte sfîntă de martir
Dar acum el odihniște
Unde viața înflorește
Nemurirea ș-a găsit
El pe veci, el pe veci a adormit.



În câmpul înflorit
O floare - am fost şi eu
Şi azi mă duc mâhnit
Sămi ocup locul meu.

Merg în mormânt rece
Trist şi-ntunecat
Unde mă voi preface
Dintru ce-am fost luat

Omule pe pământ
Eşti numai călători
Şi praf bătut de vânt
Un simplu muritori

Deci asta n-o uita
Omule muritor
~~Că moartea-i [illegible]~~
Şi eşti un trecător

Nu ai pe-acest pământ
Trai liniştit senin
Ci zbucium şi frământ
Necaz, durere şi chin.

Dar nici eu n-am gândit
La vestea ce-a venit.
Că eu aşa-n curând
Să mă bag în mormânt

Rămâneţi dar ferici
Ai mei cei preaiubiţi
Eu merg la loc curat
Căci Tatăl meu chemat.

Hora morţilor. manuscris

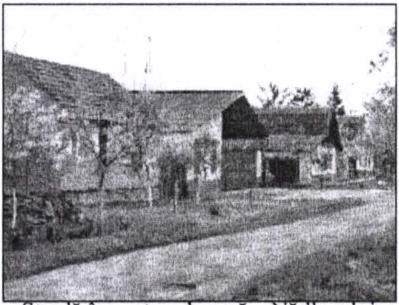
Nădlac

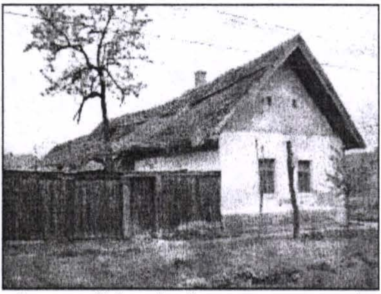
Situat în partea de vest a județului Arad, la frontiera cu Ungaria, orașul Nădlac este azi principala poartă rutieră de intrare în țară, dinspre Europa occidentală.

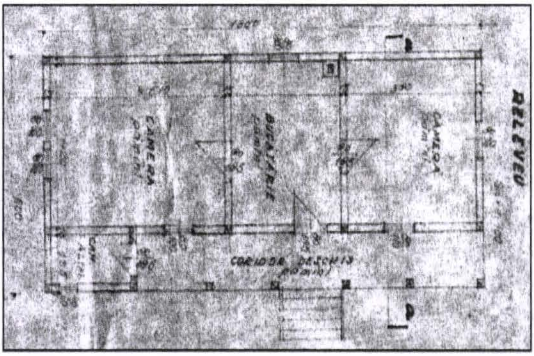
Localitatea este atestată în forma Noglak din anul 1192. Vechea cetate fortificată a fost distrusă de tătari.A fost reconstruită de familia Jaksici și ulterior distrusă din nou din temelii.În 1685 localitatea este eliberată de sub ocupația turcească de austrieci, care o militarizează și o includ în Confiniul grăniceresc Tisa-Mureșan.

Un moment important în istoria localității, după emigrația foștilor grăniceri sârbi în Rusia, în 1751, l-a constituit colonizarea slovacilor din anul 1803, dată de la care multă vreme localitatea a fost majoritar slovacă.

Astăzi structura etnică a orașului este oarecum schimbată, românii reprezentând 45,4 %,slovacii 47,2 %,maghiarii 3,2 %, rromi 2,7 %,germanii 0,7 %,etc.


Stradă în partea slovacă a Nădlacului


Casa tradițională slovacă, cu acoperiș de trestie



Releveu de casă lungă, cu trei încăperi și târnaț

Comunitatea slovacă

Comunitatea din Nădlac, s-a constituit în anul 1803 din slovaci mutați aici de la Tótkomlós, Békéscsaba și Szarvas. Însă slovacii din Tótkomlós erau la a doua migrațiune, ei stabilindu-se în Tótkomlós în anul 1746, după ce nu s-au putut acomoda în Szentandras (com.Békés), unde veniseră cu 26 de ani în urmă (în 1720) din comitatele Gömör, Nógrád, Nagy și Kis Hont.

Ulterior, la grupul totkomloșenilor ajunși în Nădlac se vor adăuga slovacii veniți din Stamora Slovacă, iar mai târziu slovacii greco-catolici, originari din răsăritul Slovaciei.

Natalitatea ridicată a populației nou așezate a făcut ca, la doar 12 ani de la venirea în Nădlac, o parte din slovaci de aici să se întoarcă în comitatul Békés și să înființeze noi așezări : Pitvaros, iar mai târziu Albertka, Ambrózka și Nagybánhegyes.

Dificultăți în viața comunității slovace din Nădlac au apărut mai ales după instaurarea regimului comunist, când au fost desființate instituțiile naționale existente (Protopopiatul evanghelic, asociațiile culturale slovace) iar profesorii veniți din Cehoslovacia au părăsit România.

Totuși înființarea, în 1945, a liceului slovac în localitate a avut o importanță hotărâtoare în conservarea limbii și în păstrarea identității grupului.

Azi, dintre cele trei componente care îi definesc identitar (limba, religia și cultură tradițională), ultima a început să se desementizeze sub presiunea modernității și a noilor valori culturale.

Nuntă tradițională slovacă cu chemători (1920)

După 1990, pentru a conserva comunitatea, elitele culturale slovace locale au început să inițieze, în cadrul noilor politici culturale, programe de reconstrucție a identității grupului, prin reînvierea unor tradiții și prin menținerea vii a celor care se mai păstrează.

Patrimoniul imaterial în pericol de dispariție

Oceľovanie -Chodenie s oceľou (Oțelitul)[25]

Doňiesu som vám oceľ
žebi sa vám hrnce,miske nehubiľi,
a taňiere ňešťiepaľi.
Keľko máťe kolov,
Teľko do vášho dvóru volov.
Keľko máté na tŕňi vrabcov,
teľko vašej ďiovki ďeti.
Keľko máťe reťazi,
teľko do vášho domu peňazi.
Keľko máťe taňierov
Teľko vašej ďiovki frajerov".[26]

Betlehemská hra[27]

Všetci pred domom spievaju:
Pľesejťe, kresťaňia
nová radosť!
Dňes se nám naroďil
predrahí hosť
Všickňi ho víťejťe
z ochotnosťi.
Víťej, nová radosť, nad radosťi!
Víťej,kráľi,naroďení
cistej panni.
Anjeli zídu do izbi a spievaju:
Sem se, kresťáňe, sem se, kresťáňe!
V jesľičkách páňe,
sem se pospíchajťe.
Krista vítajťe,
nového, nového.
Dňes se nám naroďil

ten, kterí žáden bil,
v mest'e Betleheme
v tom tmavom chl'ieve,
v chudobe, na slame.

Fedor nastupuie do izbi a rečňí:
Dej buh šťesťí, mojí mil'í pánovia!
Ňeviem, skaďial som sa tu vzal,
snáď som dolu z ňeba spadol.
Choďím, blúďím po betlehemskich horách,
snáď som si strat'il jednu fujaru.
A kto bi mi veďel o ňej ňiečo poviedat'i,
takim tvrdim tol'iarom bi som ho odplat'il,
čo bi z hola ňič ňeplat'il!
Al'e mojí mil'í pánovia,
ňemám sa ja tu času s vami meškat'i,
musím si ja na brata ,Stachu zavolat'i.
Poď ti dnu, brat, Stachu,
bo ja som vel'kom strachu,
bo mňe v tejto noci vlci stádo rozohnal'i
a brata Gubovi capa zožral'i.

Nastupuie Stacho:
Dej buch šťestí, mojí mil'í pánovia!
Máťe zubi dlátové?
Azda ste pojedl'i lati pervátové!
A v jakom si ti ňešťasťí, brat Fedor?
Fedor:
A ja som t'i vo vel'kom ňešťasťí,
bo mňe v tejto noci vlci stádo rozohnal'i
a brata Gubovi capa zožral'i.
Al'e ňebucme mi pocťiví,
bucme mi zbojňíci.
Zaspievajme si!
Stacho:
Ňedbám.
Všetci:
Vol'i,vol'i, koňe,krási!
Ňech si ovce, ovce pásl'i.
Ovce rečit' ňebudu, ňebudu,
krásne volki krást pojdu.

Fedor:
Al'e gde je ten ňáš Gubo oňechmaňec?
Ňech mu opáčime ten jeho posekaňec!

Stacho:
Aha! Tu sa vl'ečie,ako mocha,
čo koňom popod chvósti čuchá.
Gubo nastupuje a spieva:
A ja Gubo,Gubo,
piem vínko hrubo.
Ejujáju, ejujáju,
vel'mej hrubo.
Teras Gubo žerie,
pije,nastal jední,
ňič ňedbaje.
Gubo d'al'ej rečňí:
Ked' som išiel z Viedňi do Prešporku,
pozretla ma jedna paňi.
Z okna dolu hl'ad'iac na mňa,
dala ma zaviest' do svetl'ici.
A dala mi napit' s tej kisl'ej šušovici.
A ja, mojí mil'í pánovia,
tak som sa ju nachl'eptal,
že všecki gati som si posral.
Stalo st'elo s t'ebe,brat Fedor...
Fodor:
Jako t'ebe, brat Stacho.
Stacho:
Jako t'ebe,prestarí.
Bača schádza do izbi a rečňí:
Nadúchaj mi do rit'i pari
a bud'em mladí, ako ti.
Gubo kričí:
Ver do?
Bača:
V rit'i mi je tvrdvo.
Gubo:
Pod' dnu, ňech t'i ho omekšim!
Bača:
Vieš ti čerta, ňi mekčit!

V tom čase bača schádza dnu a spieva:
A ja bača veľmej stari,
ňedožijem už do jari.
Ňebudu mi už kukučki kukať
na tom mojom košiari.
Bača sa začňe vaďiť:
A vi, bitangovia, ožrani, kárťáši,
ňiktošovia, čo sťe?
Čo tu robíťe?
A na moju šeďivú bratu
ňič ňedbáťe!
Aľe ja viem,že ač vás začňem
s tinto posekancom hľúzňiť,
ľen tak buďeťe tavo na tie dvere fľúzňiť!
Fedor:
Ňehňevaj sa, prestari!
Poď s námi!
Bača:
Hm.A či tak?
Fedor:
Ňi tak,ľebo ťa buchňem!
Bača:
Hm.A či tak?
Fedor:
Tak!
(A buchňe baču.)
Všetci spievaju:
Mi zme šťiria valasi!
Pri betlemskom sáláši
anjel sa nám ukázal,
do Betlehema ich kázal.
A poďme, a poďme
z jeho ochtnosťi.
A poďme, a poďme
z jeho šlachetnosťi.
A poďme, a poďme
z jeho dúvernosťi.

Či je koza kozina,
daj nám sira gazďina.

Ak nám sira ňedodáš
narežem ťi na rubáč.
Šťiri kozi, piati cap,
kto viskočil, buďe chlap!
A ja bi som viskočil,
ľenže som sa potočil.

Pásol bi ja kozi,
aľe mňa to mrzi,
že každá kozička
hore chvósťik drží.
Kozička jalová,
buďeš na rok dojná.
Budu ťa dojiťi,
valasi od riťi.
Seďemnác grajciarov
tu sa mi za sárou,
Ak sa chcem napiťi,
musím sa vizuťi.
Nahňeval sa starí, starí
na svoju ženu,
že mu dala kašu, kašu
ňedovarenú,
A on sa ju napapal,napapal
Všecki gati zakakal, zakakal
a ženu si nabil.
Fodor:
Poľihajťe pastuškové sobe spáťi,
bo Fedor buďe ovce pásťi.

Bača si ľahňe.A chlapci si kľaknu okolo ňeho. Fedor spieva:

Pasie Fedor ovce
Pri betlehemskich horách.
Ovce moje, ovce,
máťe zlatie zvonce,
strieborné reťiazki,
mosadzové pracki.
Košieľka s hodvábu,
ňevládzem od hladu.

Kto bi mi chľeba dal.
Tomu bi ju ta dal.
Fedor rečňi:
Tri dňi a tri noci som ňespal.
Musím si trošku pospáťi.
A anjeľe budu nad nami stráž držaťi.

Fedor si kľakňe g druhim.Anjeľe začnu spievať:
Surgita, surgitamina!
Bača:
Počujťe, počujťe
voľačo nás máta!
Anjeľi:
Surgita, surgitamina!
Bača:
Počujťe, počujťe
zas nás voľačo máta!
Stacho:
Aľe čo bi!
Veď teras sa gazda na gazďinu škriabe!

Anjeľi:
Surgita, surgitamina!
Proč dlho spíťe?
A ňeslišíte
spívajúc nad nami.
Dňes se nám naroďil,
ten,kterí žáden bil,
v mesťe Betleheme,
v tom tmavom chľieve,
v chudobe, na slame.

Fedor staňe a spieva:
Jak se mi začalo chutňe spáťi
dňes se mi začalo dačo snáťi.

Všetci stanu a spievaju spolu s Federom:
Že vtáčiki spievaju,
kukučki kukaju
na sálaši, pri sálaši.

Stanťe hore a poťe a poťe.
pána Krista vitajťe, vitajťe.
Najďeťe ho v jesľičkách, v jesľičkách,
ovinutich v pľienočkáh.

Fedor volá na Guba, ktorí ľeži pri bračovi:
Stávaj, Gubo, stávaj hore!
Bo už ráno bieľe zore.

Všetci spievaju a dvíhaju baču s paľicami:
Hopsa bača, bača náš,
pri stodoľi sálaš máš.
Hopsa bača, do pivňici,
doňes že nám s tej žinčici.
Hopsa bača, bača náš,
pri stodoľi sálaš máš!

Iďe bača do pivňici,
ňesie sira do jahňici.
A žinčicu, šľahovicu.
Hopsa bača,bača náš,
pri stodoľi sálaš máš.

Všetci spievaju:
V jednej doľiňe
v hustej traviňe
pásľi zme tam stádo, stádo
cudzej krajiňe.
Ňeďaľeko anjeľkovia
kričia, bežia
pástuškovia
do Betlema.

Prišľi zme do šúpki, šúpki,
a tam panenka
Zvestovala sina, sina
ako anjeľka.
Mi mu dari darujeme
zo srca mu ferujeme,
čo každi má.

Fedor:
Ja mojmu Ježiškovi oferujem takvo jabľčko,
ako moje srďiečko.
Ňech ho je, ak ho má.
aľe ju ňema.
Stacho:
Aj ja, brat, Stacho, mojmu Ježiškovi oferujem
takú klbásu, že sa s ňou šťiri raz opáše.
Ňech ju je, ak ju má,
aľe ju ňema.

Gubo:
Aj ja mojmu Ježiškovi oferujem takvo barana,
že ho ňezje od večera do rana.
A takí húrik,
že ho ňepoberiem na celí fúrik.
Nak ho je, ak ho má.
aľe ňema.

Fedor na baču, ktorí stojí bokom:
Hibaj, bača, na oferu!

Bača:
Ňejďem.Bojím sa.

Fedor:
Ňeboj sa, buh sa naroďiu.

Bača:
Čo Vlk sa okoťil?

Fedor:
Hibaj, starí, na panenku

Bača:
Na paľenku?

Fedor:
Aj na paľenku, aj na švárnu panenku!
Bača:
Na páľenku aj na panenku!
Aj ja bača mojmu Ježiškovi oferujem

za čepicu sľiviek,
žebi ňepoviedau, že som starí šeďivi človek!
Aj za bedeňu medu,
žebi ňezomrel od smedu.

Všetci:
Od Betlema ňeďaľeko,
na jednom kopci visokom,
valasi tam bívaľi.
Ovce tam pasávaľi.
Visňiesli si jeden čas, zaopatriť si svoj sálaš.
Beži bača Gubovi, mlúvi on tak švagrovi
Stávaj, Gubo, pohľeď na ňebe,
čo anjel mlúvi o ťebe.
Príďe veľka hoďina,
prv, ňež sťihňe novina.
A ti, Janko, ber husľički,
zahraj , zahraj, že nám tirľiton,
abi nám dal večni dom.
Tomu ňebeskému kráľu,
abi nás vzal pod ochranu.
Pod ochranu na milosť
bi nám dal večnú radosť

A ďaľej spievaju odobierku:
Všichňí zdraví, pokoj stáľi
vinšujeme vám.
Najprv pánu hospodáru
aj vašim ďítkam.
Novinku vám ňesieme,
čo vám povieme.
Naroďilo si nám ďite
v mesťe Betleme.
Ono ľeží ňebožiatko
na trochu slami.
Vítej, vitej, kráľi,
kterís ťebe chváľi.
Už sa odberáme,
dobrú noc vám dáme.
Mojí maľí pánovia!

Pán boh vás požehnaj,
všecko nám dobre daj!
Moji mal'í pánovia!
Vína, pál'eného,
chl'ebo do nového.
Ďakujeme za všetko!
Všetci sa pokloňia:
Dobrí večer prajeme! Šťasl'ivie sviatki!
(inf. Jaroslav Balint, născut în 1972)[28]

Vinše

Ja som mála panna
Ňerád spávam sama,
L'en s takim šuhajom
Ako som ja sama.[29]

Vajkovanie[30]

Duminica Morților
Unde ai ascuns cheile?
Le-am dat lui Gheorghe.
Gheorghe se trezește,
Cheile le aruncă.
Zăvoiul mic, zăvoiul mare,
iar tu gospodină
dăruiește-ne un ou[31]

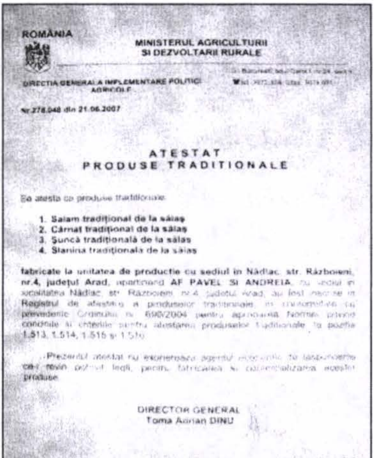
Patrimoniul imaterial viu

Cârnatul de Nădlac

În Nădlac se face de foarte mulți ani. Acuma o să fie 205 ani de când or venit slovacii în Nădlac și odată cu ei au adus și această rețetă, cum îi spunem noi de salam tradițional. Rețeta am moșteni-o de la oameni, de meserie măcelari din Nădlac de la care, cum să vă spun eu sunt practic măcelar de la vârsta de 13 ani, atunci am început să învăț meseria de măcelar. Și cu timpu m-am perfecționat și am început să practic la scară mai mare. Asta o fost cea mai mare cantitate, vreo 80 de porci, am

Producătorul de cârnați
Badinski Pavel

și vândut deja foarte mult. Cum să vă spun, rețeta am moșteni-o de la un măcelar, domnu Filio Ion. Este unul dintre cei mai bătrâni măcelari din Nădlac, care mai trăiește, rețeta nu mi-o dat-o, am lucrat cu el și am învățat-o, meseria se fură. Salamu de Nădlac se cam aseamănă la gust, toată lumea nu poate să folosească numa aceleași ingredientele. Boia. Boia din producție proprie. Eu cu soția sămănăm, mai păstrăm și semințe, dar nu iese de aceeași calitate și atunci cumpărăm din Ungaria semințe ca să fie boia de calitate. Ca să fie de calitate, trebuie să fie extraordinar de curată, curățată fir cu fir, fiecare boia în parte, tăiată în patru, uscată. După ce se scot sâmburii să pune la urcat, se uscă în seculeț. Am și poze. O strângem și o punem în seculeț. Cam o lună stă la uscat pe la sfârșitul lui august, începutul lui septembrie, depinde și de an. Și atunci o măcinăm, avem moară specială de măcinat. Boia, mai ales boiaua iute e cel mai bun conservant. Așa se spune că pe vremuri strămoșii noști făceau salam și-și luau la muncile câmpului. Când mergeau afară, atunci ce-și luau o bucățică de slănină, o bucățică de salam, pîine, și atunci mergeau afară la câmp și atunci salamu dacă stătea la căldură el nu se altera. Asta era mâncarea de bază slănina și salamu. Nu se pune decât boia, sare, usturoi puțin. Salamu tradițional se



ROMÂNIA

MINISTERUL AGRICULTURII
SI DEZVOLTARII RURALE

DIRECTIA GENERALA IMPLEMENTARE POLITICI
AGRICOLE

Nr.278.048 din 21.06.2007

ATESTAT
PRODUSE TRADITIONALE

Se atesta ca produsele traditionale

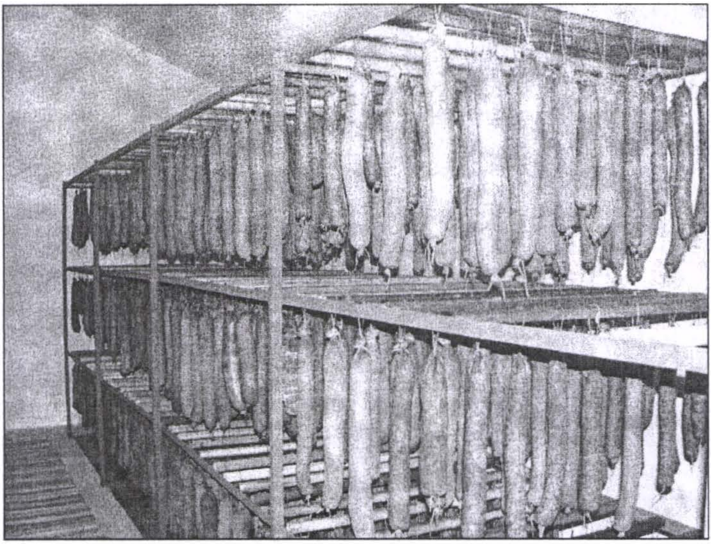
1. **Salam tradițional de la sălaș**
2. **Cârnat tradițional de la sălaș**
3. **Șuncă tradițională de la sălaș**
4. **Slanina tradițională de la sălaș**

fabricate la unitatea de productie cu sediul in Nădlac, str. Războieni, nr.4, județul Arad, apartinand **AF PAVEL SI ANDREIA**, cu sediul in localitatea Nădlac, str. Războieni, nr.4, județul Arad, au fost inscrise in Registrul de atestare a produselor traditionale, in conformitate cu prevederile Ordinului nr. 690/2004 pentru aprobarea Normei privind conditiile si criteriile pentru atestarea produselor traditionale, la pozitiile 1.513, 1.514, 1.515 si 1.516.

Prezentul atestat nu exonereaza agentul economic de raspunderea ce-i revine potrivit legii, pentru fabricarea si comercializarea acestor produse.

DIRECTOR GENERAL
Toma Adrian DINU

Atestat de la Ministerul Agriculturii
pentru produse tradiționale



Cârnațul de Nădlac

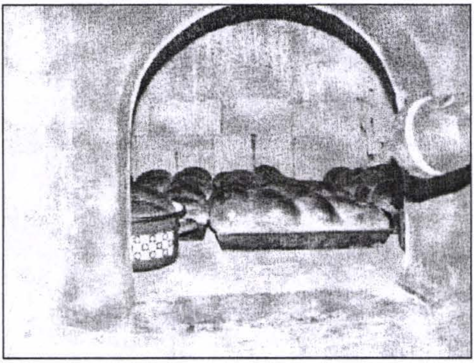
face numai din carne de porc, măcinată, și slănină, numa de la burtă.Eu numai așa din ochi fac carnea să nu fie nici prea slabă, nici prea grasă, eu nu cântăresc, numai condimentele alea le cântăresc. Și o macin cu mașină cu ochiuri de șase și o frământ până nu se mai lipește carnea de mâini, așa am învățat, imediat se umple, cel mai bine să se umple cât îi carnea caldă, dacă carnea îi rece nu se mai așează bine în intestine, are goluri și nu mai iese de calitate. Și dacă carnea îi rece se frămîntă mai greu. De umplut folosim intestine de porc și intestine de vită, crude folosim. Salam tradițional, dacă e să respectăm tradiția eu folosesc foarte multe intestine de porc. În intestine de porc se păstrează cel mai bine gustu și culoarea. Pe vremuri, așa spun măcelarii în vârstă nu se găseau intestine de vită, cum sunt acuma la abatoare. Când se făcea acolo la sălașe, în gospădării, atunci foloseau intestine de porc, la cârnaț intestine subțiri, pentru salam intestine groase, da făceau patru cinci salamuri, nu făceau în cantități așa mari și în acelea își păstrează cel mai bine și gustu și culoarea. Cu ceapă se spălau intestinele ca să nu miroase, se răzălesc și nu se spălau în apă caldă, se spălau numa în apă călduță, să nu primească miros, se punea ceapă multă, oțet, bicarbonat, ca să iasă mirosu.

Femeile și bătrânele făceau munca asta. La preparatu salamului numa bărbații. Femeile pregăteau masă.Gustau, stăpânul casei sau măcelaru dar nici nu mai trebuia gustat, că totul se cântărește la grămaj, că dacă a-și gusta totdeauna.? Mie îmi place să mă trezesc cât mai de dimineață. Pe vremuri când tăiau porcii la sălașe, cum era la noi, tăiau mai mulți porci, trei, patru, cinci, depinde cât era familia de numeroasă și se sculau cu noaptea-n cap, dimineața la tre-patru și până terminau îi prindea noaptea, Nu erau specialiști, n-aveau scule, așa ca acuma, că pe vremuri și carnea pentru cârnat o tăiau numai din cuțite, n-aveau mașină de măcinat, așa se spune. Mai dămult să umplea, aveau un fel de sprit. Și împingeau cu burta. Atunci tăierea porcului era o sărbătoare, veneau toate neamurile. Înainte de Crăciun, atunci se tăiau. Dacă aveau doi, unu tăiau înainte de Crăciun și unu după Anu Nou, să aibă proaspăt cât mai mult.Da, de la vârsta de 13 ani m-am ocupat A fost o întâmplare că am ajuns la abator aicea la Nădlac. Or văzut că-mi îmi place meseria, că după terminarea cursurilor, după școală mergeam la abator, apoi m-or chemat. Când eram de cinci, șase, șapte ani, înainte de tăierea porcului, cu două săptămâni, nici nu puteam să dorm, îmi plăcea foartre mult , nu neapărat de a tăia ce îmi plăcea meseria de măcelar. Măcelaru nu- numa să sacrifice, numa meseria, cu altceva nu știu să fac. Dacă faci ceva cu plăcere înseamnă că faci ceva de calitate și îmi place ce fac. Acuma după ce am intrat în Comunitatea Europeană, nu prea mai avem decât să cumpărăm porci de la abatoare și de la persoane fizice. Aici nu mai există abator, trebuie să luăm din altă localitate și-l aducem acasa cu remorca. Aici îi cea mai mare ploblemă, că porcii care-s crescuți în gospodării, carnea îi mai de calitate, porcii care-s crescuții în complexe carnea lor nu-i așa de gustoasă. Și-atunci suntem nevoiți să cumpărăm porci din gospodării, să ducem la abator la sacrificat și să-l aducem napoi acasă. În Nădlac majoritatea își fac acasă, da vin din alte orașe, din Timișoara. Trebuie să pun pe internet să afle oamenii, da deocamdată pe cale orală, află oamenii. Dacă îi un salam de calitate nu-mi fac probleme, că nu aflã oamenii. Am participat în Ungaria și la „Cina porcului”, când o fost la Arad, la Nădlac aicea o fost odată un concurs, la Moneasa am fost, organizat de Centru Județean.

(inf. Badinski Pavel, n. 1971)

Colac slovăcesc

Fac de două ori pe săptămână. Fac pentru nunți, pentru botezuri și la priveghi, asta-i tradiția. Și mama mea o făcut și bunica o făcut da nu așa mult, că în fiecare casă era cuptor și două vecine o făcut dacă o trăbuit, da acuma nu știu dacă îs vreo zece cuptoare, dacă-s, da nu se știe cum îi cuptoru, acum io știu cum îi, îl cunosc. Eu de la mama mea și bunica am învățat, că ele or făcut, dar nu atâta, orcine atunci o făcut. Și acuma numai vreau să facă, că-i deranj și aici și în spate. Musai trebă să fie că altfel... De mult fac, da chiar așa de mult nu, c-am avut servici și eu, că am lucrat la CAP. Și după aceea so desființat, atuncia am făcut la vecini, atunci hai la neamuri, așa că acuma la Nădlac numa io și una mai în vîrstă mai facem.



Cuptor cu vatră

Cuptoru trebă încălzit, dusă cenușa afară, măturat cuptoru să rămână curat. Azi dimineața la cinci am început, până când l-am pregătit, am încălzit cuptoru prima dată, l-am frământat, s-a hodinit o oră și până ce am frământat, după aceea l-am întins, ăsta se odihnește nu dospește, așe să zâce, și drojdie, dar nu trăbă lăsat atâta la dospit, io nu las și pentru asta are straturi. Se odihnește un sfert de oră, pă urmă fac pături, așa mai mici, și fac unt și le pun pe masă așa frumos și se odihnește o juma-de oră și pun pe tăvi și o oră, și o oră stă în cuptor și atunci îi gata. Ieste lucru mult. Aștea-s cam de două kile. Îmi place să le văd când îs frumoase gata și când nimeresc ieste când nu se nimeresc așa fain, că trebă făină bună și aicea nu prea ieste făină bună, și drojdie și dacă nu-i încălzât bine cuptoru, așa se zice că minte cuptoru se vede când îi bun cuptoru, rămâne curat cuptoru când îi bine încălzit. Și trebă să steie o oră în cuptor, să nu fie aluat în mijloc.

Punem o litră de lapte două kilograme de făină, 300 grame de unt, îl frământ cu ulei cât trebă, trei ouă, zahăr, vanilie.

Cuptoru îi făcut dă când am făcut casa, da îi făcut încă odată că o fost ars.

Leštyan Maria

În fiecare săptămână fac colaci, și pentru familie, și pentru sărbători, la Paști, și la Păștiță, fac multe. Colac slovăcesc se numește, slovenski kolač. Românii nu prea făceau, dar acuma s-or învățat, tot vin la mine. Am noră și fată dar nu prea fac, nu știu dacă o să moștenească. Asta e pentru o femeie bătrână, din asta nu se îmbogățește, nu se face avere dar ar fi bine să rămână tradiția.

Când făceam pâini ne sculam la patru dimineața. Făceam aluat, după ce o dospit cam o oră așa și după ce am frământat bine, bine, am încălzât cuptoru tot așa. Cam trei sferturi de oră să frământă. Se simte când îi gata, face bulbuci dacă o fost făină bună. Făina îi bună dacă-i bună, numa să stea în loc uscat. Are miros dacă nu-i bună. S-o întâmplat că m-o adus cineva făină și n-o fost bună, am fost tânără și n-am știut. Și o fost pusă lângă cartofi și lângă păsulă și o luat gustu ălă și i-am spus că eu n-am făcut curat dar i-am spus că o luat gustu ăla, că eu am mirosit. Dacă trăbă mai multe aduce făină, lapte, ouă tot ce trăbă, sau dai tu ce trebă și atunci plătește, și totuna. Astea îs pentru pomană.

Și **la nuntă** tot așa se face și se face unu rotund mai atâta, rotund frumos, îi împletit frumos și se pune o cană la mijloc și când îi gata se trage cana afară și rămâne gaură la mijloc și se pune sticla ocolo cu țuică se duce la naș sau se duce după mireasă, da acuma nu prea.

Radosnik. Torta aia, pișcota cu cremă de unt, torta miresei, dar acuma tot așa se zice.

Colacu se tăia frumos și atunci hai să zâcem când o venit muzica la miazăzi, când m-am măritat eu o cântat marșu la colț, și două-trei femei așa dădeau colac și mai prăjitură măruntă. La uliță serveau colacu, sau când s-ar dus după mireasă tot așa pe drum, în vecini, care n-or fost chemați la nuntă numa or venit să vadă, și o fost tare frumos dar deja nu mai. Colacu se servește sâmbătă dimineața și la primărie când merem ducem colacu. Se taie și se servește. Mai ales slovacii. Dar acum și românii deja au câte zece colaci la o nuntă la o sută de persoane câte zece-doișpe colaci, depinde.

La Crăciun se mănâncă în loc de pâine cu sarme, cu cârnaț prăjit și acuma **la Paști** se mănîncă. Îi tare gustos, se mănâncă cu salam roșu. Puțin îi dulce colacu și salamu îi iute și așa se potrivește, la care îi place.

Colacu se pune în congelator și se încălzește în microunde și e foarte bun și peste trei săptămâni. Aici am făcut din 14 kilograme de făină și 12 kg de lapte. Când se coace nu rămâne atâta, că se pierde, da așa se socotește dacă aduce cineva materialu.

Cu tor, tulei de la vaci fără frunze și coceni fac focu la cuptor, tragem afară, dar dacă n-am făcut de mult atunci fac și înainte și atunci mă scol dimineața și atunci mai odată. Treba cinci ore ca să fie așa, că asta nu se poate grăbi, asta nu poți numa așa că vine la ora trei și pă sară să fie gata, ca pancovele, dar nu fiecare înțelege.

(inf. Leštyan Maria, n. 1954)

Colinzi de Crăciun[32]

1.
„Naroďiu sa Kristus pán
radujme se.
Z ruže kvet vikvitou nám,
veselime se..
Života cistého,
Z rodu kráľovskôho
Již nám naroďil se."
(inf.Anna Jančiková, născută Suchánska, în 1936)

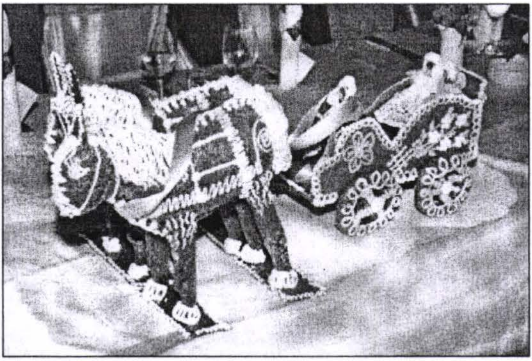
2.
„Čas radosti, z veselosťi
svetu nastal ňiňi.
„Ňech buch (alebo: Z ňebo)
večni, ňekoňeční
naroďil sa s panni.

V mestčku Betleheme,
V jesličkách na slame
Ľeži malé pachoľatko na zime".
(inf. Zuzana Pajtášová, născută Rafaiová în 1920)

Repertoriul culinar
Rosipace Stange

Caietul de rețete al Annei Hlasnik

25 de muku aj 21 de maslo aj 10 de cukor aj 5 žltke obiclke osobite a potom višmikame doncko zedniko povcitronapoliovku aj presełovat hovrku de cesta adobreho vimiesime potom ho rozvolkat a polojime ho tapši tapšu ne nocim pomastit ale pomužit a položit ho pict vel zamalo.Plonka zbjemete biclka en atuke peni advažime 18 dekov oreche zamlete aj 20 de cukor aj trocha vaniliovi cukor dotich penov aj trocha citronovu poliovku pomiešame všecko apotom ro-strme sa potom ceste aho položime pice ket sa upieče tak ho pokajame a kasamam pači.



„Griliaș". Tortul slovac de nuntă din zahăr ars

NADLAČANKA

Formața instrumentală slovacă „Nadlačanka"

Formația slovacă de dansuri „Salašan"

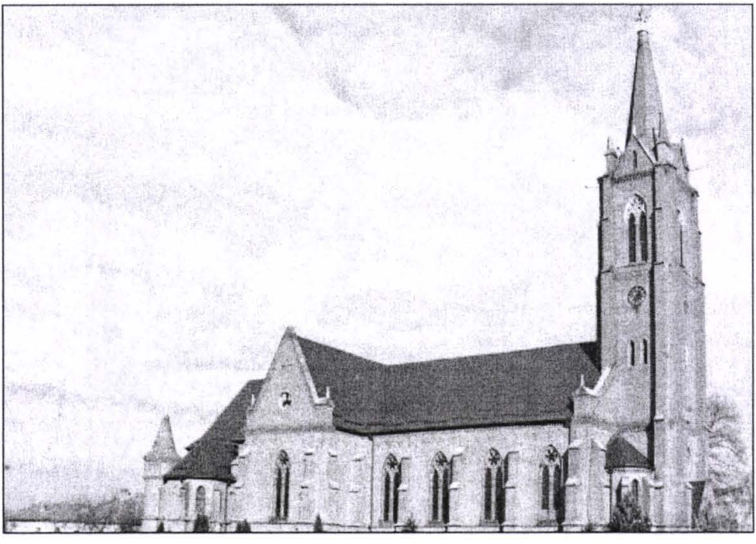
Slovace la Festivalul Minorităților (Arad, 2003)

Pecica

Localitatea este situată în Câmpia Aradului, la 25 de km de Arad, pe drumul național.

Devenit oraș în anul 2004, Pecica are azi în componența sa trei sate: Bodrogul Vechi, Sederhath și Turnu și numără, la recensământul din 2002, 13024 locuitori.Prima atestare datează din 1329. Apare atestată sub diferite nume Pechk, Petk, etc. La începutul secolului XVIII aici a fost sediul unuia dintre regimentele grănicerești, care făceau parte din Confiniul Tisa-Mureșan. De numele localității se leagă răscoala din 1735, condusă de căpitanul Pero Ioanovics, supranumit și Pero Seghedinaț. După înfrângerea răscoalei, o mare parte din grăniceri emigrează în Rusia, localitatea este demilitarizată iar în locul sârbilor plecați, în 1753, aici sunt colonizați maghiari din comitatul Heves.

În anul 1766 se hotărește despărțirea maghiarilor de români și sârbi, rezultatul fiind apariția a două așezări, lipite una de alta, Pecica Maghiară și Pecica sârbească numită ulterior Pecica românească, fiecare cu propriile sigilii. Cele două comune vor avea o existență separată până în 1960 când are loc unificarea lor într-o singură localitate.



Biserica Romano- Catolică

Comunitatea maghiară

Maghiarii și-au înființat o parohie romano-catolică în Pecica încă din primul an al colonizării, iar în anul 1758 au terminat și construcția primei biserici, cu hramul Toți sfinții. Începând cu secolul al XIX-lea, odată cu apariția breslelor și a unei pătruri de intelectuali, în interiorul comunității maghiare se cristalizează o societatea urbană, care înființează în 1886 Corporația Meseriașilor, în 1887 Corporația Pompierilor din Pecica Maghiară, ridică în 1887 o nouă biserică în stil neogotic, iar în 1896 înființează Cercul Civic independent cu 500 de membri. De asemenea, în acestă perioadă în comună a funcționat o tipografie maghiară și au apărut mai multe ziare.

După 1918 dar mai ales după 1945, o bună parte din instituțiile și asociațiile culturale maghiare locale sunt desființate.

În ceea ce privește învățământul, în anii 1959-60, în Rovine[33] funcționau încă o Școală Medie și o Școală Elementară cu predare în limba maghiară. Devenit Liceul nr. 2 din Pecica, liceul maghiar își încetează activitatea în anul școlar 1976-1977.

Din anii 1980 în localitate activează o formație maghiară de dansuri, *Búzavirág*, care în acest an împlinește 28 de ani de activitate.

După 1990 viața culturală maghiară din Pecica cunoaște un nou avânt. Este reluată apariția publicației maghiare Pécskai Újság iar în 1995 i-a ființă Asociația culturală Kálmány Lajos (Kálmány Lajos Közművelődési Egyesület Pécska). Formația de dansuri Búzavirág s-a transformat într-o asociație culturală de păstrare a tradițiilor cu același nume.

Comunitatea își conservă identitatea etnică prin religie, limbă și cultură. Cu toate acestea, urbanizarea timpurie a localității și modernitatea au dus la pierderea unor secvențe importante din cultura tradițională. Alte secvențe, stocate în memoria celor în vârstă, riscă să dispară odată cu aceștia.

Stratul cultural pasiv

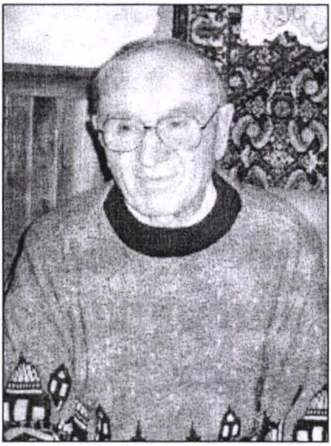
Obiceiuri calendaristice

De **Crăciun** se colinda. Spuneam poeziile și în limba maghiară. Obiceiul îl numeam Betleem sau ***colindul de Betleem***

Se adunau copii și construiau o biserică mică. Se îmbrăcau în șube. Erau pe atunci niște urări foarte răspândite, glumețe. Când am fost eu copil, obiceiul încă era viu. Era practicat numai de băieți, fetele nu mergeau. Poeziile le-au învățat în limba maghiară. Textele circulau din generație în generație. Îi serveau cu prăjituri, mai primeau și bani. Era prin anii 40. Nu mergeau din casă în casă, numai la cei pe care îi cunoșteau. Știau ei unde sunt primiți cu drag. Se pregăteau deja cu săptămâni dinainte. Atunci când deveneau deja mari, intrau alții în locul lor, tineri. Țineau repetiții regulate.

La noi era obiceiul că de fiecare dată în ***seara de Ajun*** eram invitați la bunica mea. Găseam acolo pe masă nuci, mere, fructe. Era obiceiul pe atunci că desfăceam fiecare câte o nucă, și dacă nuca era sănătoasă însemna că respectivul va fi sănătos. Aveam cu toții emoții, ca nuca să fie sănătoasă. Apoi mâncam din mere și apoi ne rugam. Aceasta a fost o regulă, în fiecare an ne-am petrecut după mesele acolo. Seara deja eram într-un cerc de familie restrâns. Din păcate tatăl meu a murit în război, am petrecut cu mama.

Pom de Crăciun am avut în fiecare an. Și în timpul războiului. Am avut și saloane. Erau vremuri când nu se găseau de cumpărat, atunci le prepararm în casă. În acele vremuri nu se găseau atâtea decorații în magazine, dar făceam noi ornamente, vopseam nucile în culoare argintie sau aurie și le agățam în pom drept ornament. Îmi aduc aminte că la grădiniță am confecționat din hârtie colorată împletituri ca lanțul, și am legat acele ornamente pe pom. Aveam și mere roșii, și altele asemănătoare. Mai aveam și lumânări în pom și steluțe. Pe acele vremuri nu era nebunia cu cadourile, era mult mai intim. Și apoi a doua zi mergeam la biserică.


Tóth József

La ***slujba de Crăciun*** am fost ministranți. Eu am fost ministrant până la vârsta de 10 ani și la slujbele mari. Se ținea în limba latină, trebuia să știm rânduiala. Am mai și gustat din vinul de slujbă, atunci când preotul nu ne vedea, în sacristie.

De ***Anul Nou*** mergeam la slujba de recunoștință. Se țin asemenea slujbe. La ***slujba de recunoștință*** preotul informează despre cei nou născuți, despre cei care au trecut în neființă. Acum se petrece așa. Și urmează apoi ***petrecerea de Revelion*** (Sfântul Silvestru). Era pe categorii sociale. Se ținea separat la cazinoul domnesc, meșteșugarii și cercul agricultorilor. Era pe vremuri un local, se chema Kapca. Și mai erau și localuri mai mici, acolo se adunau tinerii. La petrecerea de Revelion meșteșugarii mergeau la sediul asociației lor, agricultorii mergeau la ei. Se respecta. Dacă petrecerile (balurile) se țineau separat, era o mare onoare când meșteșugarii invitau agricultori la ei, și invers.

La început nu se prea amestecau (maghiarii cu românii), dar mai târziu au apărut și căsătoriile mixte.

Mai demult nu se întâmpla ca fata să meargă singură la ***petrecere (bal)*** cu băiatul. Stăteau de jur-împrejur, erau și părinții acolo. Dacă fata ar fi mers singură, lumea ar fi vorbit-o de rău. Specific era și faptul că nu exista bal la care să nu se fi petrecut vreo încăierare. Pecicanilor li se spunea *« pecicani cu briceag »*. Cel mai des se băteau pentru vreo fată. Nu știu dacă aceste bătăi au fost serioase, nici nu știu dacă erau implicați maghiari sau români. Se țineau des baluri. Balul de Sfânta Ana, balul culesului strugurilor, bal mascat, pe vremea fărșangului. Îmi aduc aminte din povestirile mamei mele că se dansa csárdás și frisses. Îmi aduc aminte de multe asemenea baluri, la care erau împreună. Dansam și sârba și hora.

Scaunul Lucei (Luca szék), acest obicei era bine cunoscut de oameni. Se confecționau scaune din diferite specii de lemn. Dacă te urci pe un asemenea scaun de Crăciun, vezi cine e vrăjitoarea. Se ținea această zi. Și apoi era și calendarul. De la ziua de Sf. Lucia până la Crăciun sunt 12 zile. Urmăreau cum o să fie lunile, secetoase sau cu precipitații. Cunosc și calendarul de ceapă, erau persoane care îl făceau și pe acela.

Tot la începutul lunii decembrie era obiceiul, dar și acum se obișnuiește, de ziua Sf. Barbara. Obișnuiam să punem și noi crengi de Barbara. Cel mai des culegeam crengi de salcâm galben sau de gutui japonez și ele înfloreau până la Crăciun. Sau de cireș, și apăreau florile de cireș. Și semănam semințe de grâu. Des, foarte des, în ghivece sau în vase, care apoi creșteau foarte frumos, de Crăciun. Nu știu ce semnificație avea.

În perioada de iarnă se sărbătoresc și ***Sfinții mici***. Îmi aduc aminte, bunicul meu a fost pădurar și aducea nuiele din pădure, și atunci ne ascundeam cu toții în ungher. După cuptor. Era obiceiul să se bată cu nuielele.

De ***Paști*** era obiceiul că în vinerea mare ne spălam cu apă din fântână. La Paști se trăgea clopotul. Știu că la ortodocși se bate toaca. La maghiari toaca se numea «*kelepelő*», trebuia rotită. Până la Înviere. La înviere se aud clopotele, răsună. La catolici Paștele cade după prima lună plină de după echinocțiul de primăvară, la ortodocși se calculează altfel, așa-i, e vorba de diferențele dintre calendarul gregorian și cel iulian. Dar se întâmplă să și coincidă. Dar și dacă nu coincid, și atunci, nu-i așa, pentru că sunt multe căsnicii mixte, în general așa se obișnuia și așa se face și în ziua de azi, servim șunca și ouăle, sau alte obiceiuri specifice.Acolo unde sunt familii mixte se ține de două ori Paștele. Dar oamenii se bucură atunci când coincid sărbătorile. Dar de fiecare dată, la Paștele maghiar era invitat și venea și preotul ortodox și participa la slujbă, sau invers.

Eu nu îmi aduc aminte ca la Pecica să fi fost ouă vopsite cu motive speciale. Mai demult se folosea ceva substanță vegetală cu care se vopseau. Ornarea consta maxim într-o frunză de pătrunjel care se punea pe coaja de ou, se prindea cumva. Și rămânea urma acesteia, pentru că acolo nu prindea vopseaua. Până când nu apăreau stelele, nu se gusta din carne, șuncă sau cârnați. La maghiari nu era obiceiul cu mielul de Paște.

Era slujba de la miezul nopții, așa se chema. Pe atunci se umplea biserica, pe timpul slujbei de înviere. În a doua zi de Paști flăcăii, copii mergeau la stropit. Se dădeau ouă. Dar băieții nu erau mulțumiți, ei mergeau la stropit pentru bani. În general mergeau în grupuri, doi-trei. Se întâmpla că băieții trăgeau apă din fântână și stropeau cu apa aceea. Am observat că acest obicei nu mai este la modă.. Fetele mai făceau pneumonie. Fetele se pregăteau să-i primească pe stropitori. La toate casele cu fete, că era frumos să primești stropitorii. Se spuneau și poezii specifice de stropit, dar nu erau prea răspândite.

Îmi aduc aminte că în prima zi, dar și în a doua zi, la Pecica erau mulți muzicanți țigani. Violoniști, contrabasiști, țambaliști. Ei mergeau în multe locuri de Crăciun, de zile onomastice, de Paște. Cântau câteva melodii, erau serviți, bineînțeles că primeau și bani, și atunci mergeau mai departe. Nu se cădea să nu îi primești. Țiganii veneau cu urări. Știau violoniștii, dar și taraful știa la cine se merită să se meargă. Erau țigani violoniști renumiți. A fost unul foarte bun, îl chema Lali. Era altul, pe nume Grofu, și mai era unul Suta. Numele lui adevărat a fost Idul, dar cu toții îl chemam Suta (stângaci). El nu mai cânta cu mâna stângă, numai tatăl lui a fost stângaci. El a fost prim-violonistul de la cazinoul domnesc. Este unul Kálmán bácsi, urmaș de-al lui Dankó. Tot ei cântau și la nunți. Pe atunci nu era muzica de azi la nunți, era numai muzică de petrecere țigănească.

Pentru ***Pomul de mai*** pe aici se folosea plopul. Pentru că era frumos și înalt. Se numește pom de mai. Când eram copil am văzut că era fixat de poartă. Când se ridica pomul de mai casele cu fete îi primeau pe flăcăi. Pe acele vremuri era la modă și serenada. Băieții le cântau noaptea serenadă fetelor. Din păcate aceste obiceiuri nu mai sunt la modă.

Un obicei interesant la începutul verii este ziua ***Sfântului Ioan Botezătorul (Szent Iván)***. Se făceau focuri, mai ales cei săraci. Gospodarii mai bogați nu făceau. La Pecica sunt asemenea părți, grădinile, capătul de sus, piața. Acolo se făceau focuri. Chiar dacă nu la fiecare colț de stradă, dar dacă omul ieșea în stradă, vedea unde sunt focurile. Acolo se adunau copii, oamenii, și săreau peste focul de Sfântul Ivan. Aprindeau paie. Copii se bucurau când săreau peste foc. Se spunea că vor deveni sănătoși. Mai era obiceiul că în această perioadă se făceau merele mici, se numeau merele Sfântul Ivan. Veneau femeile cu merele în poală și le rostogoleau în toate părțile, și copii fugeau după ele. Și mâncau din ele.

De ***Sfântul Ilie*** de obicei era furtună: furtuna de sfântul Ilie.

Starea vremii

Se zicea că dacă de Sfânta Ecaterina e ger, de Crăciun va fi vreme caldă.

Dacă gâsca de Sfântul Martin umblă pe gheață, de Crăciun va umbla prin noroi.

Dacă plouă de Sf.Vince se umple pivnița.

Dacă în ziua comemorării convertirii Sf.Pavel e ceață, vor muri oamenii și animalele. Dacă în ziua Sfințirii lumânărilor(2 feb.) e lumină va mai fi nevoie de foc în case.

(inf. Tóth József, n.1937)

Rețete culinare tradiționale populare

În ***seara din Ajunul Crăciunului*** se fierbea supă de fasole. Supa de fasole cu fasole uscată, morcovi, verdeață, de toate, dar nu era carne. După care se serveau tăieței cu mac și cu miere. Se fierbea, se presăra macul și se turna puțină miere. Apoi se serveau fructe uscate. Se preparau prune, mere, pere, vișine uscate, acela era compotul. Din ele se făcea compotul. Îl numeam plămânul bufniței. Nu știu de ce. Era o mâncare de post.

Urma ***prânzul de Crăciun***, atunci mama îi invita pe bunici la noi. De Crăciun era mereu coardă cu mac și cu nuci. Era specific. De prânz se servea cocoș sau curcan sau găină, sau ceva asemănător. Printre maghiari nu erau răspîndite, dar mie îmi plăceau mai mult ciorbele decât supele din carne. Se preparau și melci din aluat, erau oameni care pregăteau și așa ceva. Se foloseau vatale de țesut și un fel de suveici, pe acelea se răsuceau. Am avut și carne fiartă, pentru că fierbea în supă. Am avut și sos de roșii sau dacă era mai festiv aveam sos de vișine. Și în supă se fierbeau cartofi. Totdeauna am avut și friptură. La care am avut garnitură și vin. Din Podgoria Aradului. Erau pe aici comercianți de vinuri. Evreii se ocupau de comerț. Era o familie, pe nume Kuliner. Ei aveau pivniță cu vinuri, dacă mergeam la ei găseam vinuri bune. Cumpăram și must. Noi copii beam must.

(inf. Tóth József, n.1937)

În capătul străzii locuia bacea Avramescu Vespasian. Ei nu aveau copii, ne ademeneau mereu la ***tăierea porcului***. Bacea „*Mescu*" era un om bun, prietenos. Pe vremuri a fost pantofar la Oradea. Tăierea porcului a fost un mare eveniment în familie. Dis de dimineață, în zori, începeau deja pregătirile. Fierbeam apa. Mai demult era gazda cel care omora porcul, în fiecare familie s-a format un obicei, îl omora cel care știa să o facă bine. Jumulit, pârjolit. Foloseam coveți mari. Aici în Pecica erau țiganii din Cocota, ei îl aranjau. Nu era gospodărie la care să nu fi fost covată de jumulit. Îl învârteau în covată, trebuia întors cu lanțul în apa fierbinte. Ieșea părul, nu rămânea în piele. După care îl pârjoleau ca pielea să se roșească puțin, o curățau și urma prepararea. De obicei, eu așa îmi aduc aminte, îl despicau pe burtă. Rasa care dădea cea mai bună untură era porcul mangalița. Dar încetul cu încetul mangalița a dispărut din Pecica, pentru că era prea gras, s-a obișnuit lumea cu uleiul. În multe gospodării se creșteau porci, dar erau și care cumpărau. Exista piață de animale. Partea aceea a localității și azi se cheamă „*Piața de porci*". La micul dejun am avut țuică de cazan „kisüsti". Mereu erau și copii prin apropiere. Copilașii îl enervau pe măcelar întrebându-l tot timpul dacă au voie să prindă porcul de coadă. La micul dejun de obicei era sânge prăjit cu ceapă. La maghiari știu sigur. La maghiari nu era la modă, dar la români știu că era șoricul – așa se cheamă. Piele proaspătă, sărată. Era ca și guma de mestecat, dar era bună la gust. Mai era obiceiul să se fiarbă ceai și se punea țuică în ceai.

A urmat apoi tranșarea, spălarea intestinelor. Prânzul nu a fost deosebit de bogat, mai mult cina. Dacă se făcea masa de prânz, atunci la maghiarii din Pecica masa a constat din supă de carne cu chimen, carne de porc, morcovi, pătrunjel si chimen. Se fierbeau și găluște de gris în supă. Sau dacă nu, atunci se făcea supă acră de cartofi cu această carne de porc. Un fel de ciorbă ungurească. La origine ciorba se acrea cu borș, adică zeamă fermentată de tărâțe, nu cu oțet. Se vindea și în piață, în sticle de litru. După care se servea cina. Specific pentru masa de seară erau sarmalele. Când se fierbeau măruntaiele, era obiceiul pe la case, ca din rinichii proaspăt fierți, și din altele asemănătoare, să se săreze, se serveau așa. Și după sarmale, se frigea caltaboșul și cârnatul în tăvi mari, în cuptor. Caltaboșul se umplea în intestin gros, dar și în intestin subțire. Și mai era și cârnatul. De cele mai multe ori se frigea și creierul. Se făceau bucăți de cârnat răsucite cu caltaboș, la mijloc se punea creierul de porc. Se servea cu murături. Sau cu castraveți sau cu ardei umpluți cu varză. Ardeii aceia îi numeam ardei cu corn de berbec, erau lunguieți și puțin iuți. Dacă cineva mânca cu compot se servea și compot. Trecea mai mult compotul de prune roșii. După care se serveau ori gogoși ori cornuri cu osânză, calde, nu reci. Pe deasupra se presărau nuci măcinate. Și la sfârșit unchiul scotea cetera, mai era și acordeonul și cântam. Toată familia cânta, ne simțeam bine. Și se mai practica un joc, vecinii se îmbrăcau în haine de țigani. Trebuia să avem grijă, că intrau și furau obiecte. Ori că furau toba sau orice altceva. Era doar pentru distracție. Aceste jocuri destindeau atmosfera, o colorau. La sfârșit îi serveam și pe ei. Aveau obrajii mânjiți cu scrum. Le gâdilau pe fete. Erau mai mulți. Vreo trei-patru. Din ziua de Sfântul Andrei până la Crăciun se tot tăiau porcii.

(inf. Tóth József, n.1937)

Pe vremea ***aratului*** la sălașe era mereu lapte acru proaspăt. Dacă eram aproape de sat bunica ne aducea afară mâncarea caldă. În coș. Dacă eram aproape. Afară, la sălașe, depinde. Erau cam 800 de sălașe în total. Prin anii șaptezeci au început să le desființeze. Dacă coseam pentru cei de la sălaș, ei trebuiau să facă mâncarea. Dacă nu, era slănină, șuncă, cârnat, sau altele asemănătoare. Apa o duceau în urcior, se păstra rece. Duceau afară și bicarbonat de sodiu, și oțet, puneau în apă și oțetul și bicarbonatul de sodiu. Cârnatul era greu la stomac, ajuta la digestie. Bicarbona se spunea pe țărănește.

(inf.Tóth József , n.1937)

Gemul de prune se fierbea în cazane, se scotea afară în oale de lut de 5-6 litri. Se puneau în cuptor. Pe suprafață se forma o crustă. Crusta era conservantul. Apoi se legau. Se păstra așa ani de zile. Nu era nevoie să se adauge nici zahăr. Gemul de prune se fierbea o zi. Trebuia să se scoată și sâmburele. Se fierbea foarte mult ca să se facă dens. Devenea cu adevărat bun numai după câțiva ani. Aproape că se putea tăia. Îl foloseam în prăjituri. De exemplu în cornuri cu osânză. Dar mai ales în plăcinte dospite. Se servea și pe pâine.

Nu prea mai sunt cuptoare. Aveau o formă dreptunghiulară, erau bune, frumoase. Se mai practica și ***uscatul fructelor***. Se țineau în cuptor și apoi se uscau pe uscător. Fructele se uscau, nu aveau nevoie adaos de zahăr, de nimic.

(inf. Tóth Gabriella, n.1941)

Tóth Gabriella

Se consuma și ***lapte***. Erau multe vaci, enorm de multe. După câte știu eu erau zece mii de vite în lumea sălașelor. Eu și în ziua de azi mă duc după lapte, de două ori pe săptămână. Piața era lângă biserică. Piața e imensă. Și în ziua de azi se găsește lapte, brânză. Mai demult erau mai multe oi, azi sunt mai puține. Se găsesc multe produse lactate în piață. Unt, caș, de toate. Toate sunt preparate de casă și toate sunt gustoase. Cumpărăm de la cel care e mai curat.

La Pecica se prepară și supă de lapte. Pe vremuri se chema «tejbeleves». Și mămăligă caldă cu lapte rece. E ceva original. Sau ***mămăligă în straturi***, dar pentru aceea e nevoie de brânză de vacă sau de oaie. Pun un strat de mămăligă mai tare, umplu jumătate din tavă. E mai bună cu caș de oaie. După care mai pun un rând de mămăligă și întind peste ea un strat de smântână, și apoi mai pun peste și margarină și apoi se pune la cuptor.

(inf. Tóth Gabriella, n.1941)

Este o rețetă pe care sigur nu o cunoașteți, este mâncarea mea preferată. Se face din brânză de vacă, se cheamă ***«gomolya»***

Brânza se frământă în formă conică, se usucă până devine tare, aproape ca piatra. Erau pe vremuri care o puneau sus și o afumau. Dar se poate rade. Și se obțin tăieteii cu ***gomolya***. Obișnuiam să facem iarna acest fel de mâncare. Cu tăieței de casă și cu gem de caise. E ciudat gustul sărat al brânzei combinat cu gustul gemului de caise. Așa, în straturi, și apoi se pune la cuptor. Aproape că se poate tăia. Are un gust deosebit. Noi o mâncăm după supă. Pe deasupra **gomolya** și margarină. **Gomolya** se topește în cuptor. La Pecica se servea simplu. **Gomolya** cu tăieței și cu smântână. Varianta cu gem am văzut-o la Sânicolaul Mare, de atunci o facem și noi.

(inf. Tóth József, n.1937)

La maghiarii din Pecica este specifică ***supa acră de cartofi***, dar cu carne de pui. Se servește mereu la nunți. La treierat se făcea această mâncare. Se fierb zarzavaturile, morcovii, cu mulți cartofi și cu ardei roșu. La noi nu se face rântaș. Se fierbe carnea în supă. Așa ca și supa de carne, dar cu multe zarzavaturi, cu frunze de dafin, cu ardei roșu. Se mai adaugă și roșii coapte, ardei verzi. La sfârșit punem și puțin oțet. Și smântână. E o mâncare principală, și e bună. Omul se satură cu ea. Fierbem un pui întreg, nu numai picioarele. Eventual mai facem niște clătite după supă.

(inf. Tóth Gabriella, n.1941)

Görhe e o turtă care se prepară din făină de ***mălai***. Și asta se făcea la Pecica. Se fierbea până devenea densă și se tăia în bucăți, ca și pogăcelele cu jumere. Și așa se coceau în cuptor. Dar mămăliga se servea și așa simplă, într-o tavă, la mijloc se punea o bucată de unt prăjit. Untul se prăjea și atunci când se răcea se întărea. Are o culoare gălbuie și un gust specific. Se punea la mijloc. Acolo se topea puțin și se lăsa să se scurgă, de acolo se mânca. Este ***mămăliga cu unt prăjit***. Untul prăjit se conservă mai bine. Nu râncezește. Cei care aveau mai mult unt, mulgea vaca și păstrau untul sub această formă. Îl foloseau mai târziu la plăcinte și prăjituri. Prăjit. Bine prăjit, strecurat într-o oală, așa se păstra. Are un gust specific, desigur. Are gust prăjit.

(inf.Tóth József , n.1937)

De aproximativ 30-40 de ani folosim mai mult uleiul. Tatăl soției mele avea presă de ulei. Se folosea și acel ulei. Din semințe de dovleac, nu se prea făcea din semințe de floarea soarelui. Se presa. Dar acela ieșea de o culoare foarte închisă, verde, verde oliv. În perioada de post, înainte de Paști, multă lume nu consumă carne. Cei care nu țineau postul strict, aceia nu mâncau carne în zi de miercuri și vineri. Dădeau comandă la ulei și găteau cu ulei. Uleiul de dovleac are un gust deosebit. Dovleacul se semăna în lanul de porumb și de acolo se recoltau semințele. Uleiul de dovleac se consuma cu varză. Pe varza crudă se toarnă uleiul și se servește cu cartofi fierți. Mâncarea de post era gata.

(inf. Tóth József, n.1937)

Mama mea mai fierbea ***melasă*** din sfeclă de zahăr. Nu era zahăr. Se făcea un sirop închis la culoare, aproape negru. O spălau, o curățau, o tăiau bucăți și o fierbeau un timp, nu știu cât. Mult. Ieșea un sirop maro. Foloseam acel sirop. Era mai lichid decât mierea. Era chiar după război. Era dulce, dar avea un gust secundar, în rest era bun.

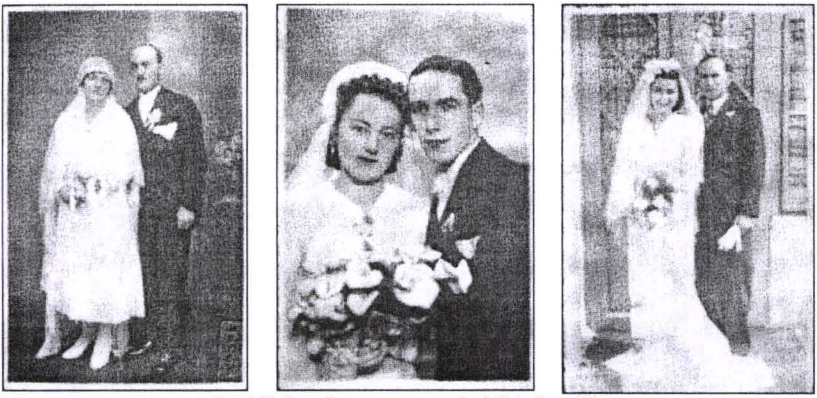
La Pecica am avut multă ***miere***. Aproape că nu era sălaș fără albine. După ce s-a arat, un timp s-a lăsat tarlaua nelucrată. Ca să crească florile, se numea iarbă, avea culoare gălbui-deschisă, toată tarlaua era galbenă. Și mirosea foarte plăcut. Din acea iarbă ieșea o miere foarte gustoasă. Cei care locuiau în sat își scoteau albinele pe tarla pentru perioada respectivă când înflorea tarlaua. Pe la sălașe se plantau mulți salcâmi, de jur-împrejur. Când înfloreau era din nou multă miere. Nu mai sunt tarlale, se ard. E păcat. Dădeau o plantă de miere foarte bună.

(inf. Tóth József n.1937)

Povestea rochiilor de mireasă

Mama mea a fost croitoreasă, ea cosea. Am un teanc de poze numai cu rochii de mireasă. Ea le cosea și le îmbrăca. Se discuta înainte. Erau reviste de modă. O perioadă de timp, după război, nu erau reviste de modă., dar mama mea cosea bine. Au chemat-o și la teatrul din Arad, croitoreasă. Avea relații bune cu creatorul de costume de la teatru. Și de aceea primea de la acesta reviste de modă. Buchetul miresei era separat, acela se comanda.

(inf. Tóth József , n.1937)



Rochii de mireasă cusute de Tóth Rozália

Brutăria cu cuptor cu vatră

Pâinea de Pecica a fost renumită. Dar vremurile acelea au trecut deja. Nu mai sunt brutării particulare. Mai demult erau pâinile acelea de 4-5 kilograme. Bunicile noastre nu foloseau drojdii, ci cumlău. Erau și care pregăteau pâinea de acasă și o duceau la brutărie. Fiecare o frământa singură. Era brutarul, bacea Martin. Se lipea o etichetă cu număr sau numele. Se pregăteau de dimineată, îmi aduc aminte de covata de frământat pâine. Se punea o scândură peste ea. Toți mai făceau și chifle mici. Noi copii eram tare nerăbdători să le primim și puneam deasupra ori unt ori smântână. Erau bune proaspete, calde. Se făcea și langoș. Din aluat de pâine. Se făceau înainte de a se coace pâinea, atunci când cuptorul era cald, se coceau în partea de jos a cuptorului. La casele țărănești tinda era în centru. Era camera mare și camera din dos. În tindă era hornul liber, de aici era cuptorul în două direcții. Așa se făcea focul. Se cocea săptămânal. Pâinea era preparată încât era bună o săptămână, nu avea nimic nici vara. Aveam pâini frumoase, mari. Se cocea din nou când se termina pâinea. La sfârșit de săptămână nu se cocea pâine. Mai mult la început de săptămână. Noi coceam trei pâini. Erau de 3-4 kilograme. Când ne anunțam spuneam cât de mare va fi, de 2-3 kilograme. Calculam exact cât ne trebuie pentru toată familia. Pâinea uscată o foloseam pentru pâine cu ou, pesmet. Se usca în cuptor și se făcea pesmet, se bătea în piuă sau se măcina. Totul avea o rânduială. Ăsta-i adevărul. Se ținea în coșuri de pâine. La noi pâinea era mereu într-un ștergar sau o înveleam în fața de masă. Înainte de a o tăia făceam semnul crucii peste ea. Pâinea era sfântă în familie, trebuia să o respectăm.

Nu aveam voie să lăsăm resturi din ea sau să o aruncăm. Cel care tăia o felie trebuia să o mănânce. Se spune că cel care sistematic lasă resturi acela va lăsa orfani în urmă.

Dacă pâinea a dospit, a pus-o într-un ștergar, a întors-o și brutarul a rupt-o în mai multe bucăți. A pus numere pe ele sau un nume. Trebuia să mergem după ea, pentru că brutarul cocea încontinuu. Cocea în trei-patru cuptoare într-o zi. Trebuia să o luăm că avea nevoie de loc pentru altele. Erau patru-cinci brutării. Răsfirate în comună, în general răspîndite ca să acopere toate zonele.

La cooperativă se lucra deja mecanizat. Se frământa în aparate. Dar și acelea erau pâini bune. Dacă era bună făina ieșea și pâinea bună. O duceau la Arad, la vânzare. Erau precupețe de pâine. O duceau cu căruța cu cai. La Arad piața avea o parte unde se vindea pâinea. Erau mai mulți întreprinzători. Acela avea 3-4 femei care frământau. Coceau acasă, la miezul nopții o ducea deja la Arad. Cu căruța cu cai. S-a cam format acest obicei, că familiile din Arad cumpărau de la același gospodar. În regiunea noastră pâinea de Pecica a fost un fenomen. E foarte interesant, dacă închideam ochii și se tăia pâinea, știam care este pâinea făcută de Gazsó mama și care e cea a bunicii Tóth. Atât de diferite erau. Aveau alt gust.

Se mai cocea separat pâine de tărâțe pentru câini. Din tărâțe. Erau pâini foarte bune. Noi copii ne înghesuiam mereu și mâncam și din pâinea de tărâțe. Păi acolo unde erau mai mulți câini, acolo se merita.

Și în ziua de azi sunt multe brutării. Particulare. Care au gustul asemănător cu gustul pâinii de Pecica de odinioară, se cheamă Diuțoaia. Se coace zilnic. Când a rodit pământul, recoltăm grâul. Îl predăm și tot anul mergem după pâine acolo. Primim bonuri pe un an. Fiecare primește bonuri după cantitatea de grâu predată. Predăm 3 kilograme de grâu pentru un kilogram de pâine. Astfel avem tot anul pâine. Mergem săptămânal după pâine la brutărie. Cu toții din comună facem așa, toți. El își duce grâul la moara din Nădlac, acolo se face făină mai bună. Câștigul lui este surplusul. Sunt care își duc marfa la magazin.

(inf.Tóth József , n.1937)

Despre vőfély sau maestrul de ceremonii la nuntă

Era o persoană, ***vőfély,*** el organiza toată ceremonia. Era angajat. Știa toate versurile. Sunt în sat care practică această ocupație. Din tată în fiu. Îl cheamă Kiss Laci. Locuiesc pe strada Gizella. El știe multe. Ultima dată el a fost vőfély. Spunea multe urări. Am participat la multe nunți, erau mereu aceleași urări. Când sosea invitatul cu familia sa, vőfély-ul îi conducea în cort și îl prezenta nuntașilor. Atunci se preda și ***cadoul***. Mai demult nu se dădeau bani, ci cadouri. E ridicol, dar aduceau vailinguri. Aduceau și tortul și altele. Era la modă să aducă toți torturi, și își scriau numele pe tort, îl punea la rece și apoi îl primea înapoi tot pe al lui. Ce rămânea luau cu ei acasă, nu lăsau acolo. Era prezentarea. Și când aduceau diferitele meniuri, era prima dată supa de carne. După care a urmat friptura. Și spunea tot felul de urări, cum că au prins un clapon care își arată dosul spre nași, și altele asemănătoare. Urări distractive.

Era și ***dansul miresei***. Pe bani. Era și vőfély-ul prezent dar nașul păzea banii. Era o oală mare, un vailing, dar am auzit și de site. Mergeau pe rând, și strigau : *Mireasă de vânzare* ! Nu se striga cât dădea fiecare. Erau de exemplu nunți românești unde se spunea cât se dădea. Erau și alții dornici să se remarce, care o țineau în loc pe mireasă. Puneau o sumă pe care trebuia să o depășești ca să poți să dansezi cu mireasa. După dansul miresei mirele își ia mireasa și trebuie să fugă afară cu ea. Atunci când deja nu mai dă nimeni bani.

Se întâmpla să fie nuntă în două locuri. Se aduce mireasa la casa mirelui. Știu că la miezul nopții se vine de la casa cu mireasă, de acolo unde e mireasa. Se vine cu lumânări și se cântă. Este un cântec specific : «faggyúgyertyát égetek én, barna kislányt szeretek én» (aprind lumânarea din seu, iubesc o fată brunetă eu). La sfârșit se aduce înăuntru tânăra nevastă, și se mai servesc mâncăruri. Durează cam până dimineața. Lumea petrece. Nașii împreună cu părinții miresei rămân ultimii. Trebuie să facă față. Trebuie ca musafirii să fie conduși afară. Așa se cade. Și mai sunt și glume de genul că cel care pleacă mai devreme este prins de flăcăi, legat și adus înapoi.

Se mai obișnuia să se țină căsătoria civilă, după care nunta religioasă și după aceea se mergea la fotograf. Se mergea tot drumul acesta pe jos. Să se vadă mireasa. Se adună în fața bisericii. Sunt serviți cel mult cu un vin. Dar la casa unde se ține nunta este deschisă poarta și cei care nu sunt invitați, aceia vin și sunt serviți. Cu plăcinte și cu vin. În alaiul cu nuntașii ultimii sunt flăcăii și țiganii.

(inf. Tóth József, n.1937)

Crăciunul

La noi și la români și la sârbi în ajunul Crăciunului era post, să facea gube cu mac, fasole, la ora patru-cinci era gata cina, bunicu aduce coșu cu fân cu paie și cât îi casa se împraștie paie și să striga fiecare animal pă nume: pi-pi, li-li și așa, copii să tăvăleau pă paie ca așe porci grași să avem, să nu să poată să să-ntoarcă în cotet. Când o fost gata cu asta a lua coșu cu nuci , și în numele Tatălui și a Fiului, în patru colțuri, o făcut semnul crucii. Dă la Ajun și până la a tria zi dc Crăciun, sub față da masă era fân, și sub masă era fân și în fiecare colț era un pic dă sare și câte-un ban. Și la noi la sârbi e obiceiu să să facă la întâia zi dă Crăciun o prăjitura la care să zâce *cesniță* și în zâua dă azi să ține. Este un fel dă prăjitură ca dă plăcintă întinsă, să uscă foile și să pune 12 foi, o foaie un rând dă nucă, foaie un rând dă nucă, și un ban , unde pica banu pă nucă și apoi o foaie goală și să unje cu unsoare curată și se cresta frumos și să făcea în pătrat, câți suntem în familie. La întiia zi dă Crăciun pă când veneam dă la biserică trebuia să fie scoasă dân cuptor, pusă sub masă, să aburează sufletul lui nou născut, a lui Iisus Cristos, și după ce so servit masa, cel mai bătrân dân familie tăia cesnița. Prima bucată so tăiet la cel cine t-o fost în zua dă Ajun primu în casă. Să zâce polojenic, a doua felie o fost a casei, so venit după vârstă și atunci a cui o fost banu scote și pune în păharu dă vin și ciocne cu tăți din familie, bee vinu și rămâne banu și acela îl purta cu el tăt anu, acela-ți poartă norocu.

La noi colindau copii și tânăretu și ficiorii după zece, răsuna satu așe colindau feciorii, fară muzică, numa când era serenadă atunci mereu cu muzică.

Două sârbești. Pă românește: O ce veste, Nașterea. La copii le dădea nuci mere, cozonac. Băieții mari, dacă erau fete mari atunci îi pofteu în lontru le dădem câte-on pic da țuică, care ce beie... Și la sârbi a tria zi dă Crăciun o fost obiceiu dă umblau ficiorii unde era fată mare, să măture Crăciunu, cu muzică, cu tamburaș, apu ei nu șideau, ci dă la claie dă paie din grădină până-n lontru tă' paie făceau, unu împrăștie, cu măturoiu. Și așe o fost. Paiele ale le puneam sub animale și din paiele ale și din fânu acela făcea o legăturică mama și, când avem cloște, fânu dă sub masă punem sub cloște, că câte fire de fîn... Nu să mătura dă Crăciun numa a treia zi și gunoiu acela nu să arunca, s-arde că zice ca tăt anu acela să-nprăștie...

(inf. Cornea Milanca, n. 1923, sat Turnu)

Feciorii dansau dansuri sârbești, kolo, malo kolo, veliko kolo, selejiašica.

Și româneşti o fost, da, Hora s-o făcut prima dată, tă dauna şi apoi dansu ista popular vara, sîrba. Şi pă urmă umblam la joc, avem joc dumunica după masă.

Tă dauna o fost hora prima dată şi apoi o început muzica populară. Au fost sârbii cu românii împreună, o sângură orchestră dă cântau.

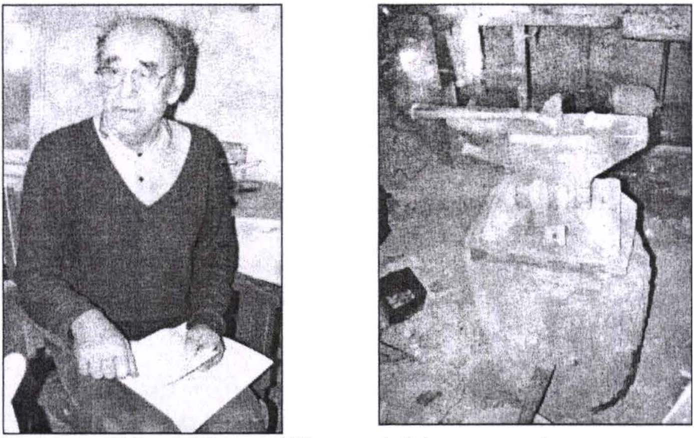
Unguri şi ei o avut aici la Casino, ei or avut aici separat făceau balu, da când erau sărbătorile noaște ale românilor veneau şi feciori şi fete dă unguri. Şi feciorii mereau şi la balurile ungurilor. Tă dauna doi tamburași cântau, iar ungurii or avut „fujos cu trompete". Frumos o fost, de la ora două până la ora zece era joc.

Noi am fost aici în comună trii nații, or fost români, unguri şi sârbi. Io când am umblat la școală or fost 33 de copii dă sârbi, şi acuma nu-i nici unu, am avut un învățător sârbesc până la şapte clasă. Dă la şapte clasă or mărs la Timișoara care or vrut. Când s-o colectivizat, în 1952, atunci o rămas numa școala cu predare în limba română şi-n limba maghiară Am avut un director dă școală, care n-o vrut să facă numa patru clase în limba română şi restu în limba maghiară. Şi atunci unii dintre părinții români şi-or dat copii la Pecica la internat de exemplu. Şi io dacă am văzut că fata învață bine, vre studii mai înalte, am dat-o la internat. O fost internat mare dă la 1-8, dar s-a desființat şi o rămas numa secția.

Copii or venit dă la Varieşu Mic, Varieşu Mare, Sederhath. Cătunu o fost într-un timp comună şi aici or aparțânut. O trăit națiile aște aici, în comună asta cel puțân în comuna asta or fost trii nații, dar am trăit ca frații. De exemplu aici în starda nostră or fost familii dă sârbi, vizavi vecinu o fost român şi a tria casă o fost vecin român ăștea trei familii or fost şi restu o fost unguri, dar nici dacă eram frații, nu trăiam mai bine, acum cu mult is mai răi oamenii, va spun sincer. N-o existat o zî dă la Dumnezo, dacă mai mult nu, dacă n-ai avut timp să ieși la stradă, nu te-o văzut, unu dă care o venit, o dăschis ușița, ce mai faci vecine, cine cum iești, nincs baj? Megvannak, jol van? Isten aldja meg! Menjunk.

Se căsătoreu între ei şi pe vremuri şi acum şi se înțelegeau. Avem trii biserici, catolică, sârbească şi românească şi trei preoți, nu stau în loc da vin în fiecare duminică. Şi avem un cimitir catolic, şi unu pântru români şi sârbi.

(inf. Cornea Milanca, n.1923, sat Turnu).



Fierarul Kovacs Pál povestind despre meseria sa

Urările maestrului de ceremonii Mihály Margyari [34]

Ágy-vétel
„Adjon az Úr-Isten örömet, jókedvet.
És töltse be áldással a családi népet.
Mi mély alázattal engedelmet kérünk,
Hogy ezen házban ij bátran beléptünk.
De én azt állítom, hogy el nem tévedtünk
Sőt inkább a megnevezett helyre jöttünk.
Mert itt amint látom minden rendjén van
Az ágy és a szekrény elkészítve van.
Amiért mi jöttünk vőlegény urunkkal
Hogy lakásába vihessük ezt magunkkal
Kérem tehát ezen tisztes apát és anyát
Hogy adnák ide a menyasszonyuk ágyát.
A díjt mit kívánnak azt mi lefizetjük
Csak hogy a tárgyakat magunkkal vihessük.
Vőlegényünk engem bízott meg arra
Hogy juttassam el ezeket neki birtokába.
Vendégek beköszöntése
Jó napot kívánok násznagy uraméknak
És az ide egybegyűlt tisztelt társaságnak
Örülök hogy ismét megjelentem

És megbízott munkámmal sikerrel működtem
Mert íme egy tisztes vendéggel szolgálok
Kit násznagy uramék kegyébe ajánlok
Fogadják szívesen egy tisztelt családot
És az általuk hozott becses ajándékot
Kérem násznagy uram, fogjon velük kezet
És adjon nekik helyet.

Koszorús lányok beköszöntése

Dicsérjük a Jézust ki minket megváltott
És mostani dolgunkban előre mozdított
Mert nem könnyű dolog ez, amelybe mi járunk
De csak hogy nem lesz hiába fáradságunk
Mert íme hoztunk is róla biztonságot
Mint tetszik látni szép koszorús lányok
Hoztak vőlegény urunknak szép bokrétát
Az ő kedvesének szíve ajándékát
Mit ez alkalommal őneki átadnak
Kiket kérem, mindnyájan pártoljanak
Fogadják be őket e szép társaságban
És részesítsék őket e vidám mulatságban.

Indulás az esküvőre

Tisztelt háznép halljunk egy pár búcsúszavat
Mielőtt elhagynánk ez érdemes házat
Mert illő midőn ily útra indulunk
Hogy Isten és ember előtt hűen beszámoljunk
Kedves menyasszonyunk (vőlegényünk) is amondó volna
Ha szíve érzelméből most szavakhoz jutna
Elmondom én tehát mit elméje gondol
Ily formába szólna, látom az arcáról
Örömmel virradt rám e szép reggel
Örömmel üdvözlöm ártatlan szívemmel
De most keblemet nagy bánat fogja el.
Mert a házas élet útjára lépek fel.
Hosszú az én utam, melyre most indulok
Azért ó Istenem tehozzád fordulok
Tőled buzgó szívvel bocsánatot kérek
Mert áldást és segélyt csak tetőled nyerhetek
Ne hagyj el e nehéz sorsomban

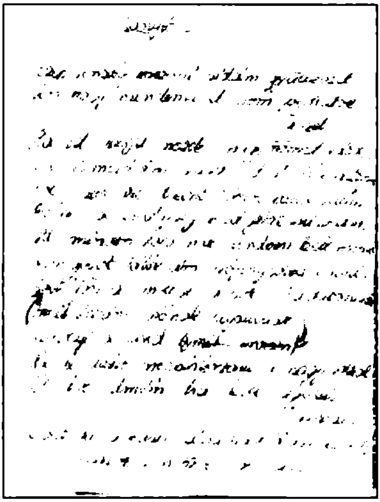
Szent fiaddal együtt állj mellettem nyomban
Mert ma változik meg életemnek útja
Vagy hosszú örömre vagy örökös búra
Azért ó istenem kérlek, legyél velem
És bocsájsd meg ellened elkövetett vétkem
Hogy boldog lehessek a házas életben
Édes Jézus kérlek, holtig legyél velem.
Hozzátok is szólok kedves szüleim
És kik itt jelen vagytok testvérem, rokonaim, szomszédaim, barátaim
Bocsássatok meg, az Istenre kérlek titeket
Ha valaha bármit is vétettem tinéktek
Kísérjetek ti is az Isten házába
És kérjétek az Istent, értem imádkozzon
Hogy adja áldását e szent házasságomra
És ne váljon ez nékem sohasem káromra
Induljunk el tehát a szent házasság nevében
E nehéz utunkban vezéreljen az Isten.

Menyasszony kikérése
(vőlegénybanda)
Víg lakodalmi nép, vidám mulatságot
Örömet, jókedvet és kedves nyájasságot.
Adjon az Úristen nektek békés mulatságot,
És űzze el tőletek a szomorúságot.
Elhigyjétek hogy mi sem enni sem inni
Nem jöttünk hozzátok, sem pedig véteni,
De beszédemben hosszas nem akarok lenni,
Mert minekünk mindjárt vissza is kell menni
Nem kedveskedhetünk sem pénzzel, sem mézzel
De azért nem jöttünk éppen üres kézzel.
Hanem amit hoztuk tiszta szívvel
Kivánjuk éljék el friss jó egészséggel.
Mert már véget ért a legnehezebb dolgunk
Kezdődjék meg hát az a csárdás tánca
Hogy kiszakadján minden szoknyájának ránca.

Az esküvőről hazaérkezetkor
Adjon az úristen szerencsés jó estét
Köszöntsük békességbe e háznak népét
Násznagyuram mi ismét megérkezünk

Most már mondhatjuk, nagy sikerrel működtünk
Mert szép menyasszonyunk és (vőlegényünk)
Íme megérkezett
Kérem násznagyuram, fogjon velük kezet
Fogadja be őket e szép társaságba
Részesítsék őket vidám mulatságba
Most pedig zenészek hegedűk zengjenek
Hogy a menyasszony fülei csengjenek
Mos tmár mulathatunk amíg mi akarunk.

Tányér
Szép vendégkoszorú vidám gyülekezet,
Kár; hogy mindenkivel nem foghatok kezet.
Ha itt széjjelnézek, nagy örömet látok
Sok ismerősöm van itt és jó barátom
Sok tisztes arc tekint jobbról balról felém.
Itt minden dolognak rendben kell mennie
Nem gyerekjáték ám vőfény sorba lenni.
Ez lőn a melege a sok föladatomnak
Amit énrám tesznek, nyomnak.
Ennyi a gond.
Na de azért megbirkózom a nagy sorral
Élesítve elmém, ha kell egy kis korral.
Mars ki a konyhára, hadd jöjjön az étel
Halgassatok zenészek egy kissé el.



Versuri de nuntă - manuscris

Ebéd
Itt a jó becsinált, ecettel s babérral
Jól meg van ijesztve tejfellel és zsírral
Kedves eledel ez magyarnál, románnál, németnél.
Éhség ellen is jobb ez a patika-szernél
Szép lányok egyetek ne beszélgessetek
Mert ha ebből nem esztek férjhez nem mentek.

Cartea cu rețete

Cartea cu rețete este scrisă în limba germană. A fost a mamei mele. Ea s-a numit Scherer Rozália (1924-1992). Era pe jumătate de origine germană. A mai rămas un singur caiet. Sunt aici și în limba maghiară și în limba germană. Mai târziu s-a scris numai în limba germană. Frecventa școala de maici. Acolo au primit cărțile. A fost o școală foarte severă și foarte religioasă. Eu o folosesc mai rar. Erau vremuri când o foloseam mai des. Am luat-o ca amintire. E de modă veche. Sunt rețete scumpe. Nu sunt moderne, nu sunt preparate din fruncte. Se folosesc mult ouăle, zahărul, multă făină. (inf. Tóth Gabriella, n.1941)

Scherer Rozália cu familia (1944)

Rețete

Plăcintă cu coacăze

Se folosește 280 g unt, 350 g făină, 120 g zahăr, două gălbenușuri de ou, zeama de la o lămâie....

Din toate aceste ingrediente se face un aluat fraged, se coace intr-o tavă ca să fie de culoare galben deschisă. Amestecăm cu 6 albușuri de ou bătute 200 g de (gem de) coacăze și 150 g nuci măcinate sau migdale. Această compoziție o întindem deasupra aluatului și o lăsăm în cuptor. Se poate face și din jumătate de cantitate.

Sărutul husarului

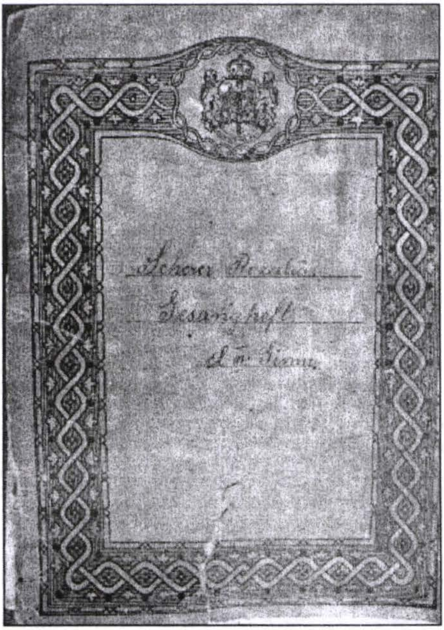
Se amestecă 140 g unt cu 2 gălbenușuri de ou și de freacă bine, după care se adaugă 70 g zahăr și 300 făină, praf de copt și vanilie.

Aluat cu cartofi

250 g de cartofi și 250 g făină, 100 g untură, 100 g nuci măcinate, 150 g zahăr, o linguriță de cafea de bicarbonat, un ou întreg.

Gem de coacăze

La un kilogram de coacăze curățate se fierbe sirop dens dintr-un kilogram de zahăr. Când siropul este dens se adaugă coacăzele și se fierb 20 de minute. Se pune în borcane în stare fierbinte și borcanele se închid numai a doua zi.



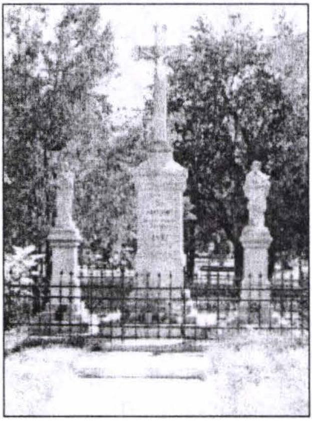
Caietul de rețete de la „școala de maici”

Formația maghiară de dansuri „Búzavirág"

Vinga

Localitate situată în partea de sud la judeţului, în centrul Câmpiei Vingăi. Multă vreme a fost o localitate majoritar bulgară deşi în secolele XIX-XX în Vinga trăiau şi români, maghiari şi germani. Azi ponderea o deţine populaţia românească, în cea mai mare parte venită din Maramureş, Bihor, Sălaj, Alba. Românii autohtoni sunt în jur de 30 suflete.

Biserica Romano-Catolică



Parcul din faţa bisericii

Bulgarii

Cunoscuţi sub numele de *„bulgari pavlichieni"*, bulgarii din Vinga(jud.Arad), ar fi, potrivit tradiţiei, la origine, urmaşii unei vechi comunităţi creştin – orientale, atestată în secolul 9, care nu recunoştea Sf.Treime.

Catolicizaţi de franciscani în sec. 16, ei şi-au păstrat până astăzi numele de pavlichieni.

O parte din aceşti *„eretici"*, şi anume cei din regiunea Chiprovtsi, implicaţi în răscoala antiotomană din 1688, părăsesc Bulgaria şi se refugiază în Ţara Românească. Constantin Brâncoveanu le acordă privilegii şi îi aşează în Oltenia, la Craiova, Brădiceni şi Râmnic. Invazia tătară din anul 1690 îi face să se mute în 1700 în Transilvania la Sibiu, Vinţul de Jos şi Deva, unde primesc de la Leopold I cetăţenie, scutire de serviciu militar şi libertatea de a face negoţ în Ungaria. De aici 125 de familii s-au deplasat spre Vinica (azi Vinga jud.Arad), unde ajung in 1737.

Grupul era condus de episcopul catolic de Nicopole, Nicola Stanislovici, devenit ulterior episcop de Csenad, cu reședința în Timișoara.

Un rol important în obținerea privilegiilor de care s-au bucurat bulgarii în imperiu l-a avut și Nicola Kačamag, delegatul lor pe lângă Curtea de la Viena.Lui i se datorează în mare parte acordarea titlului de opidum, în 1744, Vingăi. Cu acestă ocazie localitatea primește numele de Theresiopolis și dreptul de jus gladii.

Alături de casele bătrânești, care mai au pe fronton inițialele fostelor gazde în limba bulgară,în localitate a supraviețuit și un mic nucleu urban, construit pe la finele secolului al XIX-lea, care dă și astăzi localității o amprentă de târg din vechiul imperiu.

Comunitatea bulgară din Vinga, numără în prezent 600 de suflete. În localitatea devenită majoritar românească, ea este bine marcată etnic prin cultura țărănească pe care au conservat-o. Sunt vizibili în peisajul cultural mai ales duminica sau cu ocazia unor evenimente festive, când fetele și femeile îmbracă portul popular.

Patrimoniul imaterial dispărut

Lazariță

Avem și multe împreună cu cei din Dudești. Și noi avem Lazariță dar la noi a cam dispărut. Dar asta nu înseamnă că le-am uitat.Au fost Lăzărițe și au umblat, avem poze. Erau niște fete cu coșulețe, îmbrăcate în costume populare și cântau un cântec din casă în casă și primeau prăjiturele, mere, nuci. Mamele organizau de regulă. S-au oprit prin anii 60.

(inf. Peri Romanov, n. 1948)

Peri Romanov

Stratul cultural profund

Fărșangul

Vechiul Fărșang și pe ăla l-am modernizat, în ce sens, se păstrează doar o mică parte din el, aia cu Țurcile (mascații n.n.). Se îmbracă de regulă doi bărbați, unul în femeie și unu în bărbat și bineînțeles, pe la miezul nopții se cântă un marș, asta acuma, dar ele țurcile mai demult umblau din șezătoare în șezătoare, și umblau unii la alții, nu se știa când vine, ca vine când vrea, se făceau glume.

Și plimbatul cu căruța premergătoare Fărșangului. Era o căruță anume, cu osii Winter. De regulă numai partea bărbătească se plimba. Mergeau pe la fete pentru că se lăsa postul să le cânte. Nu se înțelegeau dinainte că vine. Îi poftea înauntru. Se dădea de băut și se făcea un dans, două,fecioreşti... mai luau și din gazde. Pe drum orchestra nu cânta orice. Sunt melodii de Fărșang, un fel de marș puțin mai legănat, un fel de cântec cu urături.

La Fărșang era ultima închidere a chefului, umblau unii la alții. Și erau primiți. Era mare rușine să refuzi Țurca dacă o venit la tine la ușă, că Țurca o venit să-ți ureze *„trai bun până la Paști"*.

(inf. Peri Romanov, n. 1948)

Făceau Țurci și la tăiere de porc sau făceau Țurcă la zile onomastice peste noapte... Hai să-i dăm la Țurcă să bea... hai să-i dăm să mănânce, se punea unul mai limbut și improvizau.

(inf. Peri Romanov, n. 1948)

Legenda

Cu caii, da, există o legendă. După ce bineînțeles s-au stabilit, după ce au primit acceptul Mariei Tereza să se stabilească aici, că aici a fost un teren arid, păduri, sălbăticiune, au primit acceptul în final cu condiția că vor deșteleni... atunci împărăteasa o să le dea un căpitan de la ei, care a fost Gheorghe Kaciamag... cât poate el să alerge cu un cal bun ăla să fie pământul... și atunci ei au mai schimbat caii, de comun acord cu el... se spune că aicea lângă gară, unde-i silozul, acolo i-a murit calul și de aceea noi zicem la locul acela Kaciamag. Iar terenul, așa cum a fost el pe timpul Mariei Tereza a fost foarte mare.

(inf.Peri Romanov, n. 1948)

Patrimoniul imaterial viu

Repertoriul muzical

Bulgarii din Vinga au propia lor formație instrumentală, cunoscută sub numele de *„Stárij balgare"*, alcătuită din Pera Romanov-acordeon, Anton Cosilkov –orgă,Victor Stigleț-saxofon, Mihai Martin-taragot și Alexandru Iuhasz- saxofon.

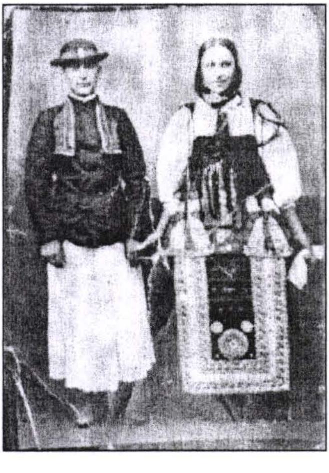
Din repertoriul muzical al grupului fac parte următoarele cântece instrumentale și vocale:

- *-Hodenca*
- *-Čaku-i gazdata*
- *-Saltica,saltica*
- *-Hodenca II*
- *-Traganala-i Neda*
- *-Mlada muma*
- *-Učiči, učiči*
- *-Traganal raca*
- *-Hodenca III*
- *-Angece,angelce*
- *-Sedis u Kurtice*
- *-Ud rabota*
- *-Mino,Mino*
- *-Sedi Giura*
- *-Sedila-i Anka*
- *-Katarina-i rosava*
- *- Hodenca IV*
- *- Hoi dili,či bi pili*

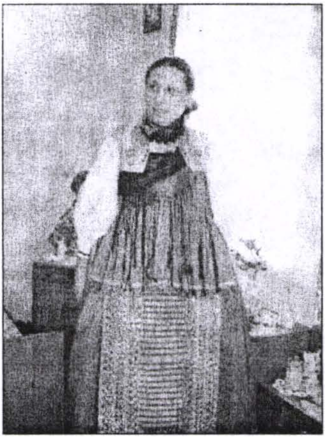
Costumul

Am fost la festivaluri, în Canada. Atunci când noi apăream erau pe lângă noi ca omizile. Este un costum frumos. Bineînțeles este legat de Imperiul austro-ungar... și portul e diferit de cel din Bulgaria, e diferit bine. Am luat chiar un Miss în Sofia. Am luat „Miss Vinga”, fata lui Victor. Dintre 11 state, Nepalul, Mexicul, Ungaria, Croația, multe state, am luat locul doi, a fost mare lucru pentru noi. A fost o echipa de canadieni, care a studiat toată costumația... au făcut ulterior un fel de album, dar foarte bine descris. Noi suntem printre cei care ne numărăm cu costume frumoase, este un atuu pentru noi, mai ales că suntem minoritari.

(inf. Peri Romanov, n. 1948)



Vechiul costum popular bulgăresc



Fată în costum popular

Bulgarii din Dudești

Costumul nost este diferit față de cel din Dudești. Este pur și simplu, noi discutăm mereu între noi, discuțiile astea între bulgari, dar este pur și simplu numa faptul că venim din Bulgaria, atâta tot, nu ne leagă nimic, din punct de vedere zonal venim din două părți diferite... unu-i peste Balcani, unu-i dincoaci de Balcani... noi avem o istorie mult mai grea și mai veche în sensu local, nu avem nici o legătură cu ei, nici ca port nici ca dialect. Avem un exemplu de costum într-un oraș Ciprovți sau Ciproveț și mai avem o comună Aselnovo(?) unde vorbesc ca noi, exact dialectul nost... iar ei vorbesc mai mult pe partea turcă, cu **î**, ei au mușcat mult mai mult, zona lor de unde vin a fost pașalâc turcesc... iar noi, zona asta de unde venim noi am fost mai protejați, acolo erau minele de aur, de argint, de cupru, și atunci sigur că acolo se putea cumpăra libertatea, că de fapt asta a fost, așa au cumpărat și de la Brâncoveanu libertatea.

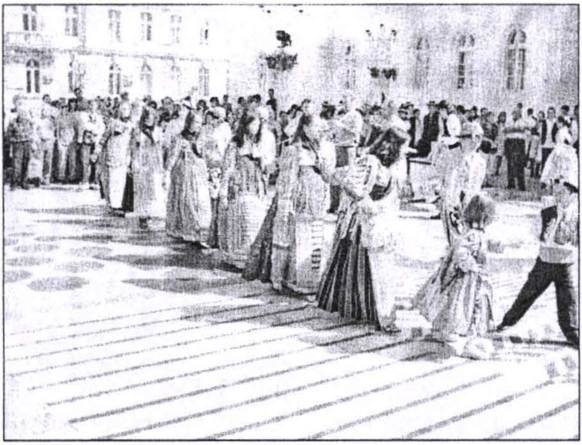
(inf. Peri Romanov, n. 1948)

Jocurile bulgărești

La noi este o suită de 5 cântări. Vă spun pe românește: Soroc, De-a lungu, Hodență spunem noi, Învârtita, Kotrobana adică Măruntaua și Învârtita. De fapt la noi, cum au fost bătrânii, în ritul vechi erau 6 dansuri, și Hora, era obligatorie. Pot zice că 7 fiindcă se oprește Hora și vine cântarea "de băut". Se bea vin de regulă. Vine cineva cu un pahar, cu un singur pahar se bea, și cu un canceu cu vin. Este obicei. Se zice că au obosit, *"dă-le ceva de băut să se revigoreze"*.

Sorocul când se face, se face în altă combinație. Sorocul este specific joc de șezătoare. Sorocul este un dans fecioresc. Băieții joacă în cerc, sunt figuri, figuri, figuri și când se ajunge la ultima figură, ca să meargă în De-a lungul, atunci trebuie să aibă pereche și atunci vine prima fată, a doua fată, băiatul până nu are pereche dansează în cerc.

(inf. Peri Romanov, n. 1948)



Formația bulgară de dansuri din Vinga

Instrumentele tradiționale ale bulgarilor

Instrumentele tradiționale... aici există o dilemă, ar trebui să împart în două... bulgarii ca atare sigur că instrumentul tradițional la ei este cimpoiul.Cimpoiul original, de pe timpuri, se păstrează cu smerenie... un cimpoi mare, cu multe, era ca o orchestră. Bineînțeles că, cu 50 de ani în urmă, a apărut și la ei clarinetul, fluierul, acordeonul. Au chiar o zonă în care este specific acordeonul, dar nu există formație de muzică populară din care să lipsească cimpoiul.

La noi, la bulgarii de aici instrumentul era harmonica nemțească, Honner. Puține case care nu aveau harmonică. Erau pe două rânduri, pe un rând, cu 6 bași, cu 8 bași, în funcție și de talentul copilului... era la modă la tăiere de porc sau la o onomastică să vină 2-3 copii și să cânte. După aceea s-o trecut la acordeon.

(inf. Peri Romanov, n. 1948)

Șezători

Înainte se cânta la nunți, se cânta la șezători. Se adunau la șezători pe vârste. De regulă duminica.Imediat după slujbă. Copiii cu armonica erau chemați mai devreme. Li se dădeau prăjiturele. Spre seară se adunau cei mai mari, căsătoriți tineri și necăsătoriți. Și acolo se cunoșteau. Și atunci la șezătorile astea unde erau mai mari apăruseră țiganii, care cântau cu viorile... li se permitea țiganilor să vină printre bulgari. Formața era din vioară primă, vioara a doua, vioară de contră, contrabas și tambură, adică o chitară tip „branci", ca la sârbi, o chitară de armonie.

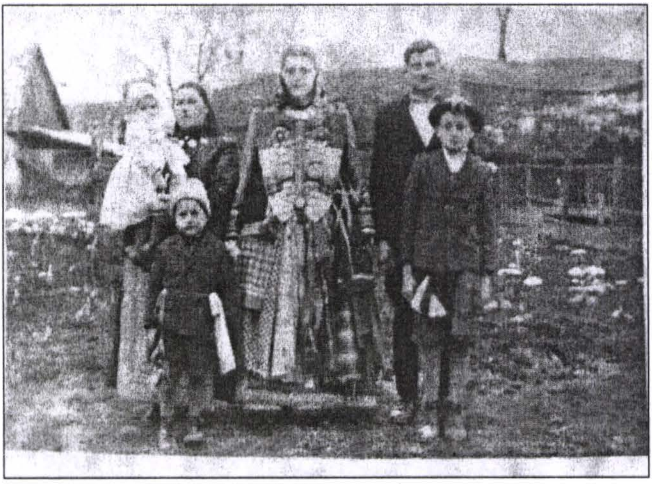
(inf. Peri Romanov, n. 1948)

Cu sticle din alea cu gură largă, cu alea se venea când veneai la nuntă, se lega o funtiță. Îl duceai plin când veneai la nuntă și când plecai n-aveai voie să-l iei gol, are foarte mare interpretare dacă pleci cu golul. Deci exista puși de gazdă la ușă, nimeni nu pleacă cu gol, ci cum ai venit, cu aia pleci,dacă vrei plin se pune plin,dar de regulă se pune de două degete, ca să nu rămână noua pereche cu sechele că i-a luat norocul și nu i l-a răsplătit.

Și acuma mai există nunți combinate (mixte.n.n.) la care sunt solicitat să respect tradiția. Pentru că la aceste nunți orice mișcare, prăjitura, aducerea oricărei bunătăți, de mâncat ce era, era o rânduială, nu mănânci când vrei... fiecare avea o melodie. Se cânta vocal. Tinerii căsătoriți se adunau lângă orchestră și se cânta la rece.

Noi când mergeam la nuntă aveam așa 3 suflători, 2 la populară, 1 la ușoară, 2 acordeoane, care era obligatoriu pentru armonie, o tambură și o tobă, noi nu am folosit contrabas, noi cu toba ne-am dus, dar tobă nu tipul ăsta cum este în Bihor, tipul de tobă cu baterie, cu tam-tam-uri, cu pedală centrală și contracinel.

(inf. Peri Romanov, n. 1948)



Costum bulgăresc de mireasă

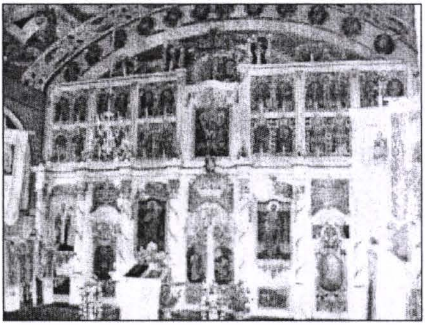
Firiteaz

Localitatea, situată în Câmpia Vingăi, este parte componentă din comuna Şagu. Prima atestare a localității datează din 1256 și, în timp, a avut mai multe denumiri: Alba Ecclesia, Feyereghaz, Félegyház, Firitasch, etc.În 1786 în localitate figurau 170 de familii. Un secolul mai târziu în sat au fost recenzați, în procente diferite, români, maghiari și germani, românii fiind insă majoritari.

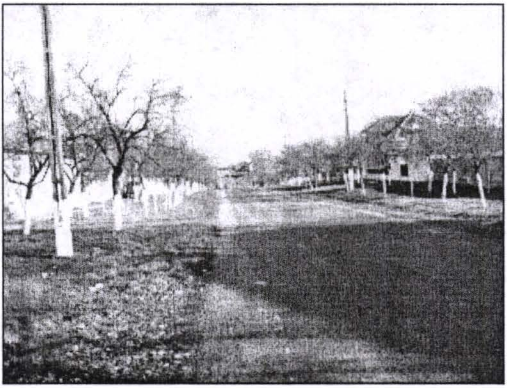
Azi în Firiteaz mai trăiesc 424 de locuitori, din care 380 de români, 59 de maghiari, 4 rromi și un german.

Localitatea are două biserici, ortodoxă și catolică, un cimitir în care funcționează o segregare confesională (ortodocșii, catolicii si baptistii se înmormântează fiecare separat).

Biserica ortodoxă română

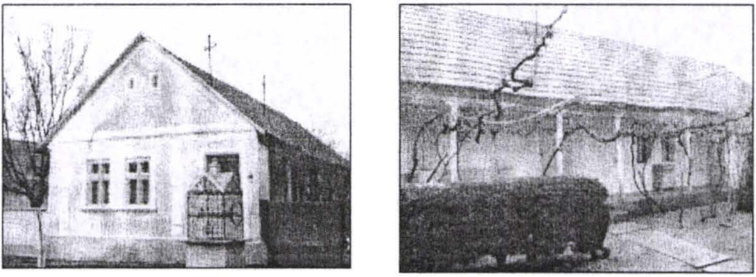


Iconostasul bisericii



Stradă în Firiteaz

Alături de vile și de casele construite prin anii 60-70, în vinclu, în localitate există încă multe case bătrânești, lungi, construite după model german, cu târnaț deschis.

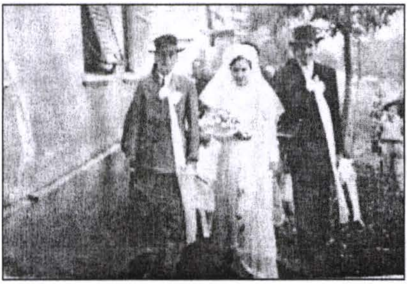


Casă tradițională cu târnaț deschis

De asemenea, în ciuda schimbărilor care au avut loc în urma contactelor cu civilizația urbană, românii din localitate păstrează încă vii o parte din tradițiile locale.

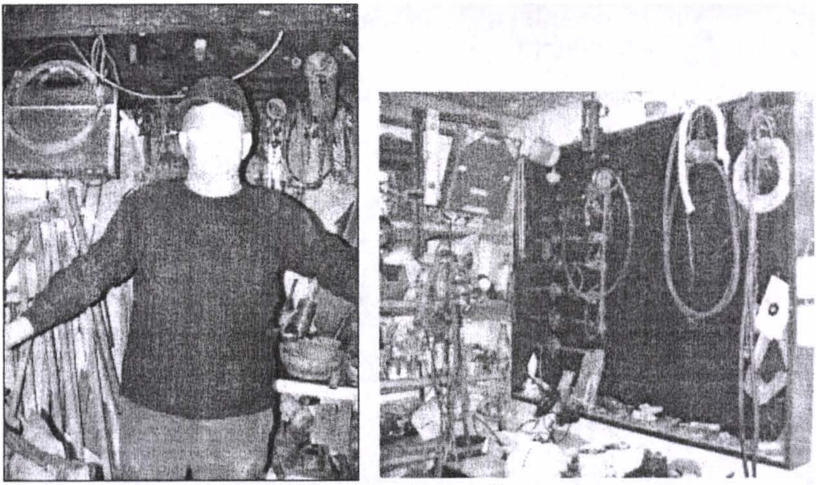
Dintre obiceiurile calendaristice performate și azi fac parte Ruga satului, organizată în fiecare an la 15 august și Colindatul de Crăciun, în Firiteaz existând în prezent două grupe de colindători.

Maghiarii, reduși numeric se consideră, la fel ca și românii, autohtoni, vorbesc, în familie, limba maghiară și mai păstrează în stratul cultural profund o parte din tradițiile culturale maghiare: obiceiuri de nuntă și înmormântare, obiceiuri calendaristice, inventarul culinar festiv, etc .



Nuntă maghiară din Firiteaz

Bucătăresele tocmite la nuntă



Fierarul Kiss István în atelierul său

Patrimoniul imaterial pe cale de dispariție

Medicină magică

Descântec de zgaibă

Doamne ajută, Maică
Maică mare, strigă-n gura mare;
Unde ești, tu, bubă necurată, bubă tulburată?
Io mă duc la Pătru să-i beau sângele, să-i ciont zilele
-Hou! Întoarce-te napoi,
În codri cu bolovani, unde-s demonii cei mari!
Lasă pă Pătru curat, ca argintul străcurat ;
Să nu sară, să nu străsară,
Și nimic să nu-l mai doară.
Descântecu-i de la mine, leacu-i Doamne, de la Tine
(inf. Lucaci Antița, Firiteaz, nr.166)

Descântec de spăriet

Bubuli, bubuli, fugi muma pădurii ;
Fugi în lume, fugi în țară și dă somn la prunc iară,
Fugi spăriete în părete (se repetă de încă 2 ori) !
Fugi din capul pruncului, în capu lupului ;
Și dacă nu-i fugi, cu mătura te-oi mătura
Și pe lopată te-oi lua ;

Și-n calea ciurzii te-oi țâpa
Care-n coarne te-o lua
Și pe mare te-o arunca.
Lasă pruncu meu curat, cum Dumnezeu l-o lăsat.
Eu mă rog Ție, Tu-mi ajută mie !
(inf. Dumitru Olga, Firiteaz, nr. 30)

Descântec de spurc
Spurcule spurcat, din buboaie adunat ;
Dân pământ ai ieșit și-n pământ să te bagi,
Acolo să pieri, acolo să răspieri;
Cum piere rouă de soare și scuipitul sub picioare.
Pe Ion să nu-l mai dori, nici să-l înflori,
Ci să-l lași să trăiască, să se-nveselească
Ca la baba zlotul să-i plătească.
Zlotul și găina, clisa și fărina
Că atunci să ia boala cu mâna.
(inf.Stein Rozalia,Firiteaz, nr. 340)

La Crăciun umblau cu steaua, corindau. Năinte nu să ocupa popa să margă în sat, umblau feciorii. Erau două- trii grupuri. Să cânta una două colinzi la o casă. Cu Turca alții venerau, nu erau dă la noi dân sat.

(inf.Vodă Liviu, n.1920)

Repertoriul ritual de Crăciun

Colindă
Trei cocoși negri cântară
Că atunsea-i prânzu bun.
Slujnișile se sculară
Să adună neamurile,
Să măture curțâle
Ca să-și guste vinurile ;
Să își spele vasele.
Dă Hristos ei tăt vorvesc
Să puie prânzul la foc
Că li s-a născut un Sfânt
Să bage colacul la copt,

Lor, astăz pre pământ.
Că-i colacu dă Crăciun.

(inf. Susan Maria, Firiteaz, 167)

Nunta

Vodă Liviu

Tata și mama sau tata și on alt neam d-a lui veneau în pețit și să înțălejeau. Atâta îi dai la fată. Și spunea cât poate sa-i dea.

Și dacă s-or înțăles... erau temători, ăia, feciori tânări, îmbrăcați frumos cu cipcă pă cap, și mereau dân casă în casă, prietini da mirelui.

Nunta era și sâmbăta pă vremuri, duminica mereu la biserică. Să face la casă, în cort, la casa mirelui... atunci nu era așe nunta, atunci să face carne mai puțână, carne dă vacă sau mă rog ceva, nu erau atâtea prăjituri. Pă vremuri lucrau neamurile și la urmă cu bucătăreasă. Sâmbăta a fost până la mnezu nopți, o fost mâncare și dă băut și apoi merjeau acasa și s-or adunat dân nou duminica.

Mireasa o fost frumoasă, avea pă cap coroniță de ceară și hane noi, cumpărate de mire. S-or înțăles că așe țoale îi trăbă, dă mătasă, dă pliș. Și care or fost mai bogați or avut galbini. Mirile nu era îmbrăcat ca amu, o fost cu cisme, cu nădragi pentru cizme, cămeșe și laibăr dă pliș.

Nașii erau ăia dă botez a lu bărbat dacă o fost la iel (nunta) și a lu fată dacă o fost la ie. Să duceu după nași. Și o fost și divăr și cu el merjeu după nași și după mireasă. Și la mireasă până n-ai dat banii nu ț-o adus pă care trăbă. Prima dată i-o dat pă alta și pă urmă, dacă plăteau o scote pă a lui (a mirelui).

Și când vineu dă la biserică să trece păstă, așe zâceu, apă. O fost

Miri români din Firiteaz

acolo o troacă jos acolo și pusă două bâte cruciș și dacă n-ai pus banii în troacă n-ai trecut. O fost frumos în orice caz. La masă s-or pus neamurile mai aproape și nănașu și apoi care or fost. Și tâne dă duminica până luni dimineața, care o fost avuți până luni la amnează și tăt or adus mâncare și băutură încontinuu. Nainte se servea vin și răchie, acuma să bea mai multe. Și să dădea zamă și friptură mai la urmă și sarme. Era o ordine. Dansu miresii o fost cătă dimineață. Dimineața îi lua aia dă pă cap și îi pune cârpa.

Să dădeau bani, deși omu care o mărs o dus prăjitură da nu toată o rămas, o dus și acasă. O fost lume cu școală puțână da mai bine crescută.

(inf. Vodă Liviu, n.1920)

Repertoriul nupțial

Cântec la gătitul miresei

Frunză verde dintre spini
Greu îi Doamne-ntre străini;
Că-ntre ei ești fericită
Când stai noaptea nedurmită
Și zâua nehoginită.
Sara, când ei stau la masă
Tu stai ca sfetnicu-n casă ;
Când îs gata ge mâncat
Ei ce-ntreabă ce-ai lucrat.
Iei cuțâtu să-ți tai pită
Lacrimile vale-ți pică.
Ia-ți mireasă ziua bună,
De la tată, de la mumă,
De la frați, de la surori,
De la grăgina cu flori.

Strigături

Satu nost îi sat micuț,
Tătă fata-i cu drăguț...
Chitighazu-i sat mau mare,
Nici o dragoste nu are.

Frunză verde de cireașă
Frumoasă-i mireasa nostă ;
Frunză verde măr pupit
Nici junile nu-i urât.

Miresuță cu cunună
Fă-ți oleac de voie bună
Cu junile dimpreună.
Că junile-i tinerel
Și-i trăi bine cu el.
Că junile-i neam cu mine
Și mă prind că ț-a fi bine;
Și mireasa-i din creanga me
Și-i trăi bine cu ie!

(inf. Vodă Liviu, Firiteaz,nr.170)

Când mure cineva sara veneau la priveghi. Bărbații jucau cărți, mai jucau și pă bani. Femeile să cântau, care știeu.

În sicriu să pune bani, la mort în mână.

După ce-l duce la groapă când vineu dă la mort la pomană să spălau pă mână. La pomană dacă o fost dă post s-o dat dă post dacă nu să dădea carne.

Și după aia să ducea la mormânt apă și mai târzâu s-o dus pă aicia la vecini, nouă zile. Or fost obiceiuri dăstul dă bune.

(inf. Vodă Liviu,n.1920)

Repertoriul funebru

Bocet după soț

Doamne, iuce l-ai luat
Și singură m-ai lăsat
Cu jale și cu bănat.
Că io, Doamne, a cui oi fi
Cât în viață oi trăi
Și cine m-o biciuli ?
Cât dă greu are să-mi fie
În cea neagră văduvie ;
Numai inima mea știe
În căsuța mea pustie,
În care am trăit cu fală
Și-oi ajuge de ciufală.
O, fie-ți milă de mine
Ia-mă și mă du la Tine.

Bocet după tată

Hai maică să ne cântăm
Și în plâns să ne-necăm ;

Că tăticul meu cel dulce
Din lume astăzi se duce.
Şi ne lasă amărâte şi cu inimile fripte
Şi ne lasă supărate şi cu inimile arse.
Că de astăzi, maica mea
N-are cu cine lucra ;
Nici sapa, nici securea
Vai ş-amar de viaţa mea !
Că o milă am avut
Şi-o pus faţa la pământ ;
N-o pus-o să înverzească
Ci-o pus-o să putrezească.
Pământule, păcătos
Poţi acum să fii fălos,
C-ai luat ce ne-a fost drag
Şi l-ai dus pe-al tău meleag.

(inf.Dumitru Olga,Firiteaz, nr.30)

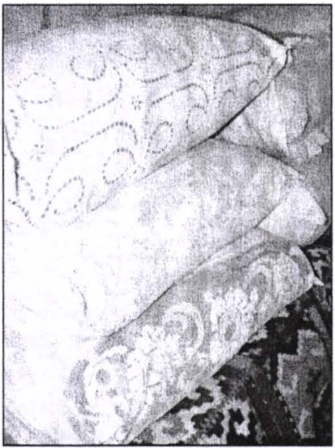
Patrimoniul imaterial viu

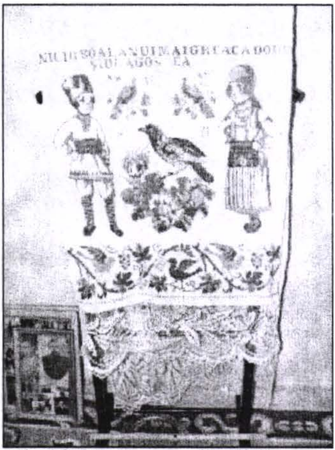
Ruga[35].

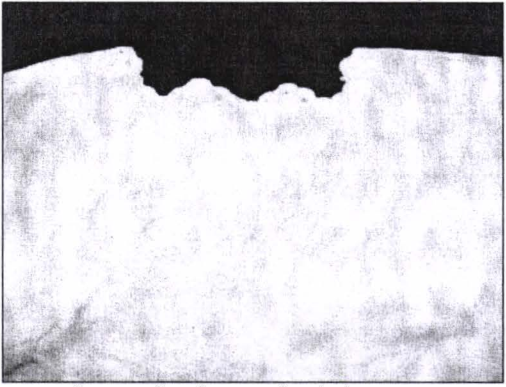
Feciorii cu caii merg la capătul satului călare şi îl aşteaptă pă Episcop şi îl conduc la biserică, ii înainte şi el cu maşina în spate. Mai nainte feciorii erau cu cizme şi cu izmene albe şi în câmeşe şi cu brău tricolor. Păstă cămeşe aveau laibere colorate, numa bătrânii aveau negre în sat, şi pă cap aveau căciulă. Intrau în biserică, era slujbă şi după aceea era o ţâră dă mâncare şi jocul era după masa. Aici la noi jocul era cu şinşi dansuri, Sorocul era prima dată, Întoarsa, Sărita şi iară Întoarsa şi nu mai ştiu care că-i mult d-atunci, îs cincizăci dă ani. Muzâcanţî erau d-aici. Am avut buni muzicanţi. Cântau la vioară, torogoată, broancă şi acordeon am avut.

(inf.Vodă Liviu, n.1920)

Mărșeu Lucreția povestind despre cusutul și țesutul de altădată


Pat cu perne și cilim

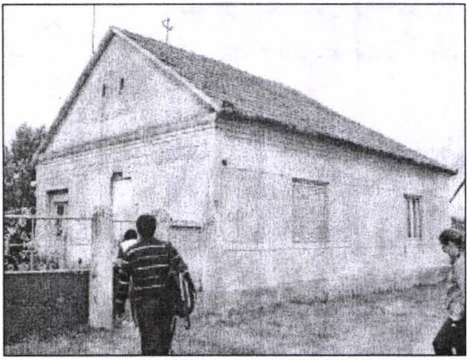

Pișchir bănățenesc din Firiteaz

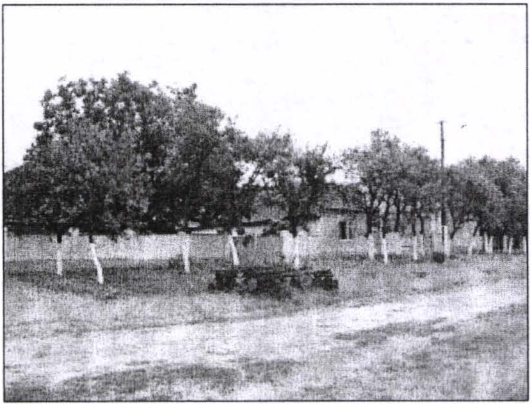

Cămașă femeiască cu broderie spartă

Fiscut

Satul Fiscut, aparținător de aceeași comună Șag, este plasat în vecinătatea Firiteazului. Prima atestare datează din 1493 în forma Fyzkuth. În satul Fiscut odinioară au trăit sârbi, români, maghiari și germani.Treptat localitatea s-a depopulat. Astăzi structura etnică a satului se prezintă astfel: 428 români,18 maghiari și 102 rromi. Românii sunt în majoritatea colonizați din Bihor, din zona Vașcăului. Băștinașii păstrează încă în memorie secvențe din cultură tradițională bănățeană. Amprenta regională este susținută de graiul bănățean.

Biserica Ortodoxă Română


Casă romănească găzdăcească din sat


Stradă din Fiscut

Patrimoniul imaterial pe cale de dispariție

Sfințitul viilor și a grâului

Emilia Tănascu

Când merea cu crucea, atunci feciorii duceau praporii și fetele mergeau după ei, se ieșea la Paști, ieșea la vii, pă sub vii roata, și dacă era grâu aci atuncea ieșea la cruce, aicea era o cruce unde o fost CAP-ul. Și fetele aveau brusluc cu partă și feciorii or avut laibere cu partă și străluceau în soare...

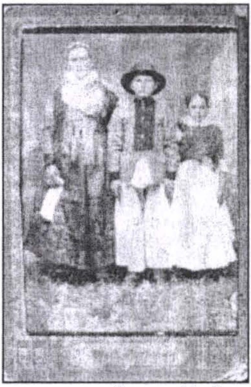
(inf. Tănascu Emilia, n.1925)

Costumul

Asta îi paltă cu șiucuri grei. Asta era d-asupra cu mânecă și am și rotia, și atunci pă dânjos o fost o rotie albă și or fost poale, erau așa înforfoiate.

Marămi dă pă timpuri... purtau femeile măritate. Astea dă când am fost io mireasă le-am capătat dar dă nuntă. Și femeile măritate or avut marame cu partă, bărbații laibere cu partă.

(inf.Tănascu Emilia, n.1925)



Port popular vechi din Fiscut

Nuntă românească

Erau multe câşlegi şi atunci după masă luam alte rânduri. Jocu să făcea la cămin.Mai nainte era Sorocul, Întoarsa, Sărita, Sărita dân mâni şi iar Întoarsa. Erau lăutari băgaţi cu anu, îi plăteam cu grâu

(inf. Tănascu Emilia, n.1925)

Cilim bănăţenesc din Fiscut

Note

[1] Interviurile au fost înregistrate în limba maghiară. De pe benzi materialul a fost transcris tematic. Textele în limba sârbă provin din arhiva comunității și din alte surse documentare care ne-au fost puse la dispoziție de Autoguvernarea sârbă din Deszk.

[2] Odinioară, în Sâmbăta lui Lazăr, trei sau mai multe fete de 12-15 ani, din care una îmbrăcată mireasă, porneau pe la casele din sat, oprindu-se la fereastră, și cântând un cântec despre Lazăr, în vreme ce mireasa se plimba în cercul făcut de acestea. Inf. Vidosava Kolompar (născută Ferkov, în 1916)

[3] Obicei calendaristic dispărut prin anii 50

[4] Inf. Rusz Jovánné, n.1899.

[5] Inf. Rusz Jovánném n.1894

[6] Inf. Novkov Mladen, n.1915

[7] Inf. Rusz Jovánné, n.1899

[8] Inf. Novkov Mladen, n.1915

[9] Inf. Adamov Gyukáné, n.1912

[10] Inf. Novkov Ljubomirné, n.1911

[11] Szigeti György, *Adatok a Deszki magyar és szerb népzenéhez*, Deszk története és néprajza,Szeged-Deszk, 1984,766.

[12] Szigeti György, *Adatok a Deszki magyar és szerb népzenéhez*, Deszk története és néprajza,Szeged-Deszk, 1984,777-778

[13] Inf.Novkov Mladen, n.1915

[14] Grin Igor, *Szeb népi énekek, Debrecen*, 2001,155-159

[15] Inf. Rádity Milan, n.1896.Culegere Igor Grin, op.cit., p.184-187

[16] Laslo Felfeldi, *Plesne tradicije Srba u Pomorišju*, Budimpešta, 2003,102

[17] Baranyi Csaba, născut în 1968, în Kiszombor, patronul unei pensiuni din localitate, practică meseria de vőfély la sfârșit de săptămână.Caietul conține versurile pe care le rostește acesta în diferitele momente ceremoniale ale nunții.

[18] Românii din Ungaria folosesc în continuare ortografia veche cu î.În transcrierea textelor a fost respectat acest aspect,considerat de grup ca element definitivant în autodefinire.

[19] Culegere făcută în 1983 de Bencsik János. Materialul păstrat în arhiva Muzeului Erkel Ferenc din Gyula

[20] Ibidem

[21] Culegere făcută în 1983 de Bencsik János.Materialul păstrat în arhiva Muzeului Erkel Ferenc din Gyula

[22] Culegere făcută în 1983 de Martin Emilia.Materialul păstrat în arhiva Muzeului Erkel Ferenc din Gyula

[23] Născut în 1919, Svetozar Unc, cunoscut în localitate ca „Țito bacsi”, este astăzi un tezaur uman viu.Cu o voce încă frumoasă, la 88 de ani, el cântă piese din repertoriul muzical local, care îi definește cultural pe românii cenădeni.

[24] Svetosar Unc a fost, ani de zile, cantor la biserica românească și a compus și a cântat, la înmormântări, hore ale morților.

[25] Odinioară, în ziua de 13 decembrie, de Sf. Lucia, tineri anume, cunoscuți drept „băieții Luței” erau așteptați să treacă pragul caselor și să facă urări în versuri, pentru noroc, spor la animale și curtezani la fetele de măritat. Obiceiul

este cunoscut sub numele de Ocelovanie sau Chodenie s ocel'ou. Astăzi obiceiul este pe cale de dispariție, păstrându-se doar în stratul cultural profund.

[26] Ondrej Krupa, *Kalendárne obyčaje*, I, Békéšska Čaba, 1996, p.137.

[27] Începând din ziua de Crăciun până la Anul Nou sau la Bobotează, în Nădlac se umbla cu Jocul Păstorilor (Jasličsky, betlehemsk á hra, viánočná hra, betlehemáši), teatru popular religios, construit pe descrierea biblică a Nașterii. Varianta nădlăcană de Betlehem este plină de umor, ușor licențioasă, cu numeroase subînțelesuri. La o analiză comparativă etnologii slovaci au recunoscut în ea unele elemente importate din regiunea Gemer.

[28] Culegere făcută de Ondrej Krupa.Materialul se păstrează în arhiva Institutului de Cercetare al Slovacilor din Ungaria.

[29] Ondrej Krupa, *Kalendárne obyčaje*, II, Békéšska Čaba, 1996,p.167.

[30] Obiceiul umblatului „tinerelor neveste" după ouă, practicat în trecut în Nădlac, în Duminica neagră. Trei fetițe de 12-13 ani, una dintre ele era îmbrăcată mireasă, alta cu coroniță de panglici pe cap iar a treia cu un coș, cântau la fiecare casă slovacă un cântec care vestea reînvierea naturii. Ouăle pe care le primeau de la gospodine drept răsplată erau vopsite și date celor care veneau cu stropitul a doua zi de Paști.

[31] Culegere și traducere făcută de Maria Zetocha.

[32] Se cântă și azi în biserica evanghelică din Nădlac la Crăciun

[33] În perioada interbelică comunei Pecica maghiară i se schimbă numele în Rovine.

[34] Și astăzi la Pecica nunțile maghiare sunt conduse de un maestru de ceremonii (vőfély) în persoana lui Magyar Mihaly, de 32 de ani.

Mulțumiri

Echipa care a lucrat în acest proiect mulțumește pentru sprijinul acordat în organizarea cercetării și a concursurilor prevăzute în proiect următoarelor persoane:

Borivoj Rus
Kristifor Brczan
Endesz Erzsébet
Szegvari Ernőné
Farkas Iánosné
Maria Stefankova
Nicoleta Huszarik
Nagy István
Claudia Balaș
Victor Cociuba
Pr. Liviu Panafiloiu

De asemenea mulțumim pentru bunăvoința arătată tuturor informatorilor din acest proiect.

COMPLEXUL MUZEAL ARAD
BÉKÉS MEGYEI MÚZEUMOK IGAZGATÓSÁGA

A KULTURÁLIS IDENTITÁS SZÁMIT

Határon átívelő program a szellemi örökség megőrzéséért a DKMT régióban

Arad
2008

Szerzők:
Emilia Martin
Elena Rodica Colta
Elena Csobai

Forditás:
Anna Nagy

Fóto:
Ando György
Gabriel Hălmăgean

Felelős szerkesztő:
Elena Rodica Colta

A globalizáció és modernizáció társadalmi és kulturális kontextusa az utóbbi évtizedekben az egész Európai Unióban olyan programok létrehozását eredményezte, melyek a hagyományok ápolását és az általuk meghatározott kulturális identitás megőrzését tűzték ki célul, mivel végső soron kulturális identitásunkkal igazoljuk európai mivoltunkat. Bármely párbeszéd saját kultúránk azonosításával kezdődik, valamint a tőlünk különböző népek azonossági összetevőinek megismerésével.

Ebből következően az etnikai vagy nemzeti kulturális hovatartozási érzés alapja a kulturális örökség, melynek fontos eleme a szellemi örökség.

Így, természetes módon, 1990 után, a romániai és magyarországi kisebbségek, kulturális identitásuk rekonstruálási folyamatában egyre gyakrabban nyúltak vissza a *hagyományokhoz*

A hagyományok legfőbb funkciója a kulturális modell kialakítása és a fiatal generációk számára történő átadása, ami nagy részben a helyi kulturális emlékezetre támaszkodik.

A jelenlegi pragmatikus, profitorientált, posztindusztriális társadalmi környezetben, az új kulturális lehetőségek következtében a közösségek értékrendszerében megőrzött *néphagyományok* veszítenek jelentőségükből. Egyre jobban ki vannak téve a jelentésvesztésnek, változásnak, torzulásnak és feledésnek.

Ez is az egyik oka annak, hogy a világ kulturális szellemi öröksége jelenleg az UNESCO védelme alatt áll.

Ennek szellemében, 2003. október 17.-én létrejött a *szellemi kulturális örökség megőrzéséről szóló,* Párizsban elfogadott *UNESCO Egyezmény*. Az Egyezmény célul tűzte ki a közösségek, csoportok, valamint az ezeket alkotó emberek kulturális szellemi örökségének tiszteletben tartását, a kulturális szellemi örökség jelentőségének tudatosítását, az ezen a területen folytatott nemzetközi együttműködést és kölcsönös segítségnyújtást.

Az UNESCO által megfogalmazott meghatározás szerint a *„szellemi kulturális örökség olyan szokás, ábrázolás, kifejezési forma, tudás, készség – valamint az ezekkel összefüggő eszköz, tárgy, műalkotás és kulturális színhely – amelyeket közösségek, csoportok, esetenként egyének kulturális örökségük részeként elismernek."*

A fenti meghatározás alapján az UNESCO 2005-ben az egyetemes védett szellemi örökséghez tartozó remekművek közé sorolta– a Kabuki japán hagyományos színház, valamint a Ramayana eposz hagyományos előadása mellett – a „*Călușul*” román rituális táncot.

Szellemi örökség

Meghatározás és törvényi szabályozás

Magyarország és Románia egyaránt aláírták a szellemi kulturális örökség megőrzéséről szóló egyezményt. Románia esetében a dokumentum ratifikálása 2006. január 20-án történt, majd egy évvel később megjelent a kormánynak a kulturális örökség megőrzéséről szóló 19/31.01.2007. számú rendelete.

A rendelet a 168/5. 03. 2008. számú törvénnyel egészült ki, amely meghatározza „a *szellemi kulturális örökség elemei azonosításának, kutatásának, megőrzésének és hasznosításának*” törvényes kereteit. Felsorolja a törvény tárgyát alkotó elemeket (mese, tündérmese, adoma, ballada, rituális és nem rituális népköltészet, népi színjátszás, köszöntő, ráolvasás, hangszeres kíséret nélküli ének, hangszeres- vagy táncdallam, receptek, ételek elkészítési módjai, stb.). Pontosítja a szellemi kulturális örökség jellemzőit (ismeretlen eredet, informális úton történő továbbítás, családon, csoporton és/vagy közösségen belüli megőrzés). Létrehozza az *élő emberi kincs* tiszteletbeli címet a közösség azon tagjai számára, akiket a csoport *„hamisítatlan formában és eredeti kulturális eszközökkel”* alkotó, és a hagyományokat továbbító egyénként ismer el. Meghatározza a *hagyományos megkülönböztető jegy* fogalmát, mint az eredetiség specifikus elemét.

A szellemi kulturális örökség védelmében megtett első intézkedések között szerepel az azonosító és értékelési kritériumok meghatározása, valamint a szellemi kulturális örökség műfajok szerinti nyilvántartásba vétele.

Romániában a nyilvántartás három különálló jegyzék szerint folyik: a szellemi kulturális örökség eltűnt elemei, az eltűnés veszélyével fenyegetett elemek és a szellemi kulturális örökség élő elemei, amelyek az egyetemes szellemi kulturális örökség nyilvántartásába kerülhetnek.

Az első jegyzék levéltári kutatásokat, a másik két csoport azonban helyszíni kutatásokat igényel a hagyományok védelme és továbbfejlesztése érdekében.

A D.K.M.T. Eurorégió, megalakulásától kezdve funkcionális, gazdasági és földrajzi realitásként szerepel, amely beilleszkedik az utóbbi évtizedek európai regionalizálódási politikájába.

A D.K.M.T. Eurorégió 1992-ban, a Temes – Csongrád és Arad – Békés megye együttműködésével jött létre. Ennek ellenére, a határon átívelő régió tényleges működése csak 1997. november 21.-én kezdődött meg, a helyhatóságok kilenc elnöke által aláírt együttműködési megállapodással.

A D.K.M.T. Eurorégió alapító okiratában utalás történik a „multikulturális hasonlóságokra, közös szellemiségre, közigazgatási pragmatizmusra, a határon átívelő kommunikácio előfeltételeire, az etno-kulturális hagyományokon alapuló önazonosság-tudatra, a működési terület előnyben részesítésére".

A D.K.M.T. Eurorégió megalakulásának célja a kezdetektől fogva, a három államon belül (Románia, Magyarország és Szerbia) kiválasztott területi egységek közötti többirányú együttműködési szándék, amely a kapcsolatok többszintű fejlődéseként értendő, különös tekintettel a közigazgatási területre. Együttműködés a különböző szervezetek, képviseletek, szakszervezetek, civil szervezetek szintjén.

Az eurorégió összlakossága meghaladja az 5 millió lakost. Társult tagjait (Bács-Kiskun megye, Csongrád megye, Békés megye, Jász-Nagykun-Szolnok megye, Arad megye, Temes megye, Caraș-Severin megye, Hunyad megye és Vajdaság Autonóm Tartomány) magas fokú etnikai és vallási sokféleség jellemzi, magában foglalva 30 etnikai kisebbséget.

Ezek az új szervezeti formában működő területek, az aktuális regionális politikákra támaszkodva igyekeznek új, modern formákba összehangolni és újraszervezni a hajdani gazdasági és kulturális struktúrákat.

A humán szférában a DKMT Eurorégió fejlesztési stratégiájának törekvése egy multikulturális modell megteremtése. Ebben az értelemben szükségessé vált a régión belüli összes nemzet hagyományainak és értékeinek megőrzésére, valamint a hagyományoknak a többiek által való megismerésére irányuló lépések megtétele.

PHARE CBC 2005/INTERREG IIIA projekt
A kulturális identitás számít. Határon átívelő program a szellemi örökség megőrzéséért a DKMT régióban
Rövid ismertető

A projekt a Békés Megyei Múzeumok Igazgatóságával történt együttműködés keretén belül zajlott, a majdani Szeged – Nagylak – Arad – Temesvár autópálya útvonalán található nyolc településen, Magyarország (Deszk, Kiszombor, Magyarcsanád), valamint Románia területén (Nagylac, Pécska, Vinga, Fiscut, Firiteaz). A kutatás célja a helyi kulturális örökség feltérképezése és azonosítása, különös tekintettel a szellemi örökségre, és annak a törvényes rendelkezések szerinti megőrzésére egy nem konvencionális archívumban. Ennek oka az autópálya forgalomba helyezésével járó elkerülhetetlen regionális fejlődés, mely jelentős változásokat fog hozni a hagyományos kultúra területén, a modernizáció elterjedésének hatásaként.

Egy hasonlóan fontos célkitűzés a különböző etnikai közösségek említett helyi szellemi örökségének megóvását érinti, elsősorban azáltal, hogy ezek átörökítése megtörténjen a következő generációk számára. Ennek érdekében megtörtént a diákok ismereteinek tesztelése saját hagyományaikról, beszélgetések folytak az etnikai-kulturális identitás megőrzésének jelentőségéről, és ösztönöztük részvételüket különböző önmeghatározó kulturális elemek azonosításában, pl. a „*Nagymama legjobb receptje*" című, két helyszínen (Nagylak és Pécska településeken) megrendezett vetélkedő keretén belül.

Végül, a tevékenység kiterjedt még a helyhatóságok szakmai támogatására a saját szellemi kulturális örökség eltűnés veszélyével fenyegetett elemeinek ujraélesztési programjai keretén belül.

A projekt keretén belül zajló különböző tevékenységeket és az elért eredményeket két kiállításon mutattuk be az aradi (Románia) és a békéscsabai (Magyarország) közönségnek. A kiállítás magában foglalta a helyszínen készített fotókat és a megvásárolt néprajzi tárgyakat. A projekt keretében résztvevő kutatók egy dokumentumfilmet, egy web-oldalt készítettek és egy tájékoztató szemináriumot szerveztek a kutatási beszámoló, a terepmunka eredményei, a regionális szellemi kulturális örökség megőrzésére és átadására irányuló helyi intézkedések és programok bemutatása céljából.

A projekt megvalósításában figyelembe vettük a kutatás ismételhetőségét. Lehetővé vált, hogy más szervezetek, intézetek és etnikai kisebbségi egyesületek is folytassák a hagyományok megőrzésére és továbbörökítésére vonatkozó kutatásokat.

A kutatás

A kutatás a szellemi örökség három összetevőjére irányult: az eltűnt szellemi örökség, az eltűnés veszélyével fenyegetett szellemi örökség és az élő szellemi kulturális örökség.

Terepmunkán

Deszk

Kiszombor

Magyarcsanád

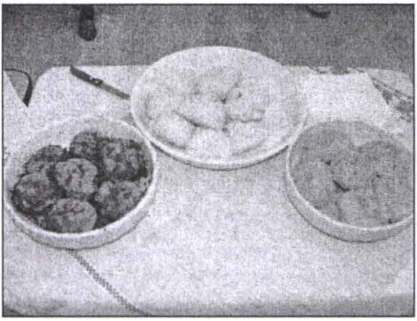
Nagylak

Firiteaz

„A nagymama legjobb receptje” vetélkedõ

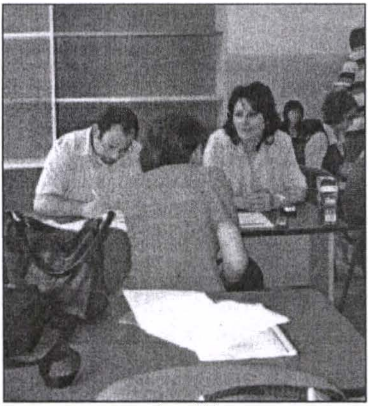
Nagylak

I. díj



Szlovák haluska

Pécska



A zsűri

Diós és mákos kalács

Deszk

Deszk Szegedtől mindössze 5 km távolságra, a Maros partján fekszik, az építendő autópálya útvonalán, mely Nagylak település határában fog Románia területére érni. A település mai lakossága vegyes összetételű, magyarok és szerbek lakják. Eredetileg azonban szerb település volt.

Deszk a 18. század elején temes-bánáti pusztafaluként volt nyilvántartva. Napjainkban a település lakosságának 6 %-a szerb nemzetiségű. A falu újratelepítése 1730-ban történt szerb katonákkal, de az 1739-es kolerajárvány az újonnan betelepült lakosság nagy részét megtizedelte, így újabb betelepítésre volt szükség. Ez a folyamat 1742-1745 között ment végbe, amikor a szerbek közé katolikus szláv családok (sokácok, dalmátok) és magyarok települtek.

A temesvári hatóságok 1746. március 29.-én egy újabb telepítésről határoztak, ekkor a környéken szolgáló szerb határőröket költöztetek a településre. A levéltári adatok szerint az utolsó szerbek 1784-1787 között kerültek Törökkanizsáról Deszkre. Ebből kifolyólag, 1918-ig a szerbek jelentős hányadot képeztek a lakosság etnikai összetételében.

Év	Összlakosság	Szerbek	Arány
1850	2064	1484	71,90%
1870	2043	1728	84,58%
1880	2316	1665	71,91%
1890	2729	1962	71,89%
1900	2925	1605	54,90%
1910	2944	1526	51,83%

Ezt követően a helyzet megváltozott. 1910-ig a szerb és magyar lakosság aránya megközelítően egyenlő volt, de az első világháború után a szerb lakosság száma drasztikusan csökkent. 1960-ban a 2989 lakos közül csupán 224 a szerb nemzetiségű, 1980-ra pedig számuk 175-re apad. A 2001-es népszámlálás alkalmával 111 személy vallotta magát szerbnek.

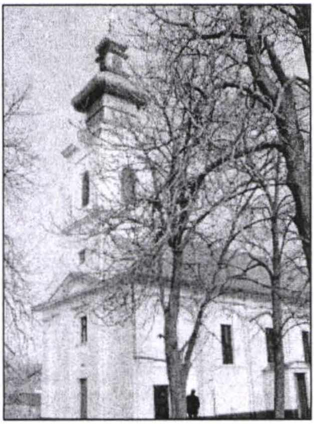
Ebben a helyzetben a jelenlegi szerb közösség komoly erőfeszítéseket tesz etnikai és kulturális identitása megőrzésére, a közösséget összetartó vallási, nyelvi és kulturális sajátosságok megőrzésével.

A legfontosabb intézményeik, a szerb iskola és óvoda, a helyi szerb önkormányzat és a szerb ortodox parókia, mindennapi tevékenységük és a különböző programokon keresztül, támogatják a szerb népesség identitásának megőrzését.

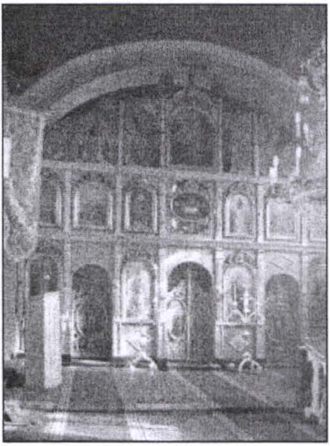
Az 1990-es fordulatot követően, a legjelentősebb program a naptári ünnepek szokásainak újraélesztése volt. A jeles napi szokások közül különösen a karácsony előestéjén elégetett farönk szertartása, vagy a Szent György napi „kirándulás az erdőbe" mutatott különbözőségeket a magyar hagyományoktól.

A Phare CBC Program keretén belül Deszken folytatott kutatás főként ezekre a szokásokra terjedt ki[1]

Eltűnt szellemi kulturális örökség

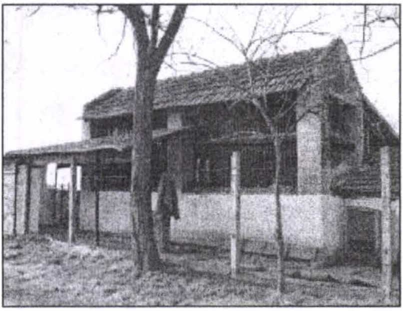


Szerb ortodox templom

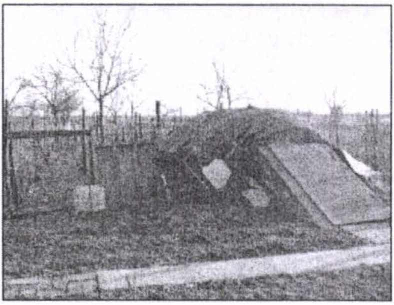


Ikonosztázion

Öreg ház

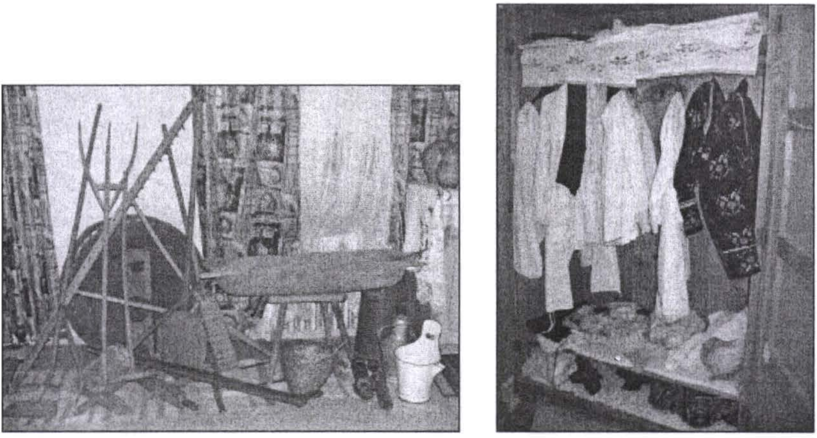


Kukoricagóré



Krumplis verem

Gyümölcsös kertek



Szerb néprajzi gyűjtemény

Lázárice[2]

Oj, Lazare, dobar dane, tu smo čuli dobri ljudi,
Dobri ljudi Lazarovi, Lazarovi mi kmetovi.
Na tri grane tri jabuke a na četvrt' Lazar sedi,
Lazar sedi pa besedi: -Darujte nas ne držte nas,
Mi imamo dalek put, dalek put da putujemo,
Tanke bič'e da pletemo, konje vrane da šibamo.
Pridkuću vam čobor vina, zakuću vam čopor svinja
Ko se skoro oženijo krevet mu se podrobijo
Živili!

(Lázár jó emberei, Lázár alattvalói
Oj, Lázár, jó napot, ezt halottam jó emberek
Három ágon, három alma, a negyediken Lázár ül
Ül és mondja: Adakozzatok, és ne tartsatok fel
Hosszú út áll előttünk
Vékony ostorokat kell fonnunk, ha lázadókat meg kell ostoroznunk
A ház előtt van a boroshordó, hátul pedig a disznók
Aki nemrég házasodott, annak ágya szétfoszlott. Éljen.)

Dodola[3]

Gyerekek csinálták az esőhívogatást. **Dodole.** Száraz időben járták a házakat és akkor engedélyt kértek, hogy elénekeljék ezt. Nyilván ajándékozták őket. Bodzába öltöztek. Fiúk, lányok vegyesen.

(adatközlő: Brczán Krisztifor, Deszk)

Izvuci se izoraja
oj, Dodole,oj Dodole.
Da idemo preko polja
oj, Dodole,oj Dodole.
Naša Doda Boga moli,
oj, Dodole,oj Dodole.
Da nam padne rosna kiša
oj, Dodole,oj Dodole.
Da nam rodu kukuruzi
oj, Dodole,oj Dodole.
Kukuruzi i pšenica
oj, Dodole,oj Dodole.
I ječmovi i zobovi,

oj, Dodole, oj Dodole"

(Gyere ki a búzatáblából
Oi Dodole, oi Dodole.
És menjünk a mezőn át
Oi Dodole, oi Dodole.
Dodolánk Urunkhoz imádkozik
Oi Dodole, oi Dodole.
Hogy harmateső essen
Oi Dodole, oi Dodole.
Teremjen a kukoricánk
Oi Dodole, oi Dodole.
A kukoricánk és a búzánk
Oi Dodole, oi Dodole.
Az árpa és a zab
Oi Dodole, oi Dodole.)

(adatközlő: Mladen Novkov, sz.1919).

Az eltűnés veszélyével fenyegetett szellemi kulturális örökség

Lakodalom

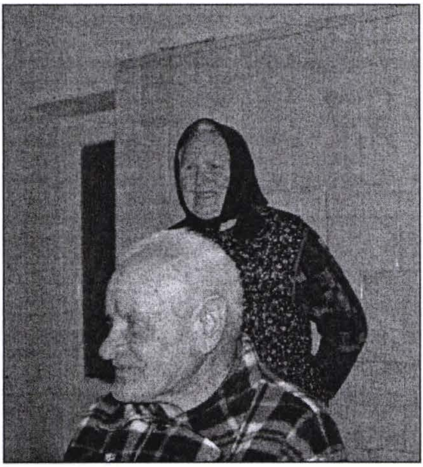
Régi szokás volt, hogy szerb csak szerb nőt vött feleségül. Egy vagy kettő volt, aki magyar nővel élt. Nemigen volt. Itten az volt a szokás, különösen a szerbeknél, a szülők igyekeztek a gyermekeiket életbe indítani. Szinte versenyszerűen. Dolgoztak, spóroltak és mikor ***mögházasodtak*** a gyerekei vött házat neki, beindította az életnek. A legfiatalabb örökös, mint trónörökös maradt. Így maradtam én is ebbe a családba. Én voltam a legkisebb és én maradtam a szülőkkel. Ez igencsak így volt mindenhol.

A szerb ***lakodalom*** az kétféle volt. Volt aki szegény családból volt a vőlegény, akkor az nem ment kérőbe, mert ha menne kérőbe, akkor ajándékozni köllött. Kiadások voltak. Hanem a kézit fogta, haza ***uszkocsiltatta*** (megszöktette) a lányt. Például én is úgy csináltam. Nem mindig tudták a szülők. Az enyém tudta. Sőt, nagyon is mögvitattuk a dolgokat, hogy milyen lány kerüljön ide a családunkba. Olyan lány, aki úgy van nevelve, hogy tiszteljük, becsüljük, szeressük. Hál Istennek olyanra találtam, aki példa lehet. Én elvált asszonyt vettem el.

Eluszkocsiltattam. Hazavezettem egy este. A fiúk, a barátok összegyüttek, pálinkáztak. Egy hét múlva elment a holmiért, elhozta a holmit és nem volt semmi vita. 57 esztendeje, hogy együtt vagyunk.

Ha rendes lakodalmat akartak, akkor esküvő előtt ***vőfély***t választottak. Bukliás, annak nevezik. Vőfélyt csak a rokonságból szoktak előállítani. Van ilyen csutura nevezetű, fából. És van, aki lóháton, van aki gyalog megy. És elsorolták neki, és azokat a családokat hívta lakodalomra. Versek nálunk nem voltak, mint a magyaroknál. Annyit mondtak: Üdvözli Önöket Jása és Máro és meghívja a lakodalomba. Mindenki tudta, hogy ha elfogadja, akkor kihoz egy törölközőt, ráköti a csutorára. Vagy a lóra. Egy kortyot iszik. A törölközőt a vőfély kapta. Ezzel jelezték, hogy elfogadjuk. A szülők irányítják a bukliást. Először a keresztapjához, a kúmóhoz (násznagy). Előtte a tisztelendő úr három alkalommal kihirdeti, hogy ekkor és ekkor, esküdni fog ez és ez.

Szombat este gyülekeznek a lányok, ***bukliá***t rendeznek. Díszítik virágokkal ezt a csutorát. A vőlegény háznál csinálják a bukliát és adakoznak pénzt, amiből a lányok vösznek cukorkát és elosszák. Ez volna a legénybúcsú, ez a buklia. Mikor esküvő után bemén a lakásba a menyasszony, szoktak a teknőbe vizet rakni és énekelnek. Nem engedik át a fiatal házaspárt míg nem tesznek pénzt a teknőbe. És ebből a pénzből is a lányok kapnak.


Novkov Radivoj és lesége

Régebben az volt a törvény, hogy délig esküdhetnek. A nagy ünneplő ruhába öltözött a vőlegény. Ugyanúgy a menyasszony is fehér ruhába. Volt egy Kocsis nevezetű asszony, aki készítette.

Ha volt a vőlegénynek testvére, akkor az vezette a menyasszonyt oltár elébe. Ez a szokás. Esküvő után viszont a kúmó, a násznagy szórta a pénzt. Ahogy kilépett a templomból, szórta a pénzt. Gyerekek, öregek szödték föl. Esküvő után a vőlegény házához mentek. Mielőtt belépett volna az udvarba az anyós cukorkával megkínálta.

A zene különböző volt. Voltak itt zenekarok. Én magam is prímás voltam tamburazenekarban. Szerb táncok voltak: kis kóló, nagy kóló. A nagy kóló nehezebb. A kis kólót kétirányba táncolják. A nagy kóló az mindig balra halad. Asszimetrikus a lépés.

(adatközlő: Novkov Radivoj, Deszk, 1926)

Temetés

Mindaddig, míg nem temették el, a saját lakásunkba feküdt a koporsóba. Például apám mikor möghalt, a feleségem elhívta a szomszédasszonyt is, mögfürdették és fölöltöztették. A szobába volt elhelyezve koporsón, és másnap már temettük is el. A tükröt takarták. Nem tudom mi a jelentése. Hogy ne lássa magát.

A templomból vitték mindig a halottat a temetőbe. Bent volt a templomba és ott voltak elmondva az imák. Megálltak minden sarkon. Mint búcsúul. Röviden mögálltunk, és elmondtuk ezt a szakaszt. Még hogy mögálltak, de becsukták az üzleteket, mert a halottat viszik.

Harangozást, volt, aki fizette óránként. Akkor óránként harangoztak. Külön van férfinek, nőnek harang. Másként szól. Ha férfi halt mög, akkor háromszor szólalt mög a harang. És nem a kis lélekharang, hanem a legnagyobb harang szólalt meg. És akkor háromszor megállt. Azt jelenti, hogy férfi. Ha pedig egyszer megáll, akkor tudjuk, hogy nő a halott.

Vót ilyen brigád sírásók. Nálunk, szerbeknél úgy szokás, hogy ilyen rokonság meg szomszédság meg ismerősöket szoktunk mögkérni. És akkor azok jönnek. Mögkínáljuk. Pálinkát viszünk. Meg kötnek nekik karjukra vagy zsebkendőt vagy türülközőt. A gazdagabb családoknál türülköző, a szegény családoknál zsebkendő.

Először a pap kapával hajít egy göröngyöt és akkor a többiek aprópénzt, meg amivel az a türülköző a lítián volt, zászlón, akkor azt a madzagot, azt mindig oda bedobták.

Már másnap, 11 órakor, szintén mögszólalnak a harangok, és a hozzátartozók a családból kivonulnak a sírhoz. Szoktak vinni egy nagy pogácsát, és tépik szét, és osztogatják. Meg vizet is és bort is. Ki hogy. A pap körösztöt vöt a sírra. A pogácsát szétosztják.

Van ez a tradusnyice. Legújabban négyszer van évente. Régebben csak kétszer volt, tavasszal meg ősszel. Azon a napon a tisztelendő úr kivonul a temetőbe, a hívők, aki akart, ott mögvárta. Először elmondta az imát a nagykeresztnél, és utána aki kívánta, az hívta a rokon sírjához. És ott is elmondta az imát. Akkor adtak neki egy kis pénzt. Az nem volt megszabva, hogy mennyi. Ki mennyit szánt.

(adatközlő: Novkov Radivoj, Deszk,1926)

Naptári ünnepek

Vecsernye szokott lenni előtte való nap. És ***újév*** napján, ami január 14-én van, akkor van a mise és úgy nevezzük, Vasilie liturgia. Nem olyan mint a minden ünnepi liturgiák, hanem évente tíz ilyen liturgia van, amit Vasilie liturgiának nevezünk. Ott ünnepélyes énekszámokat éneklünk. Ez a különbözet. A pap elolvassa az evangéliumot, utána beszámol a jelenlévőknek, hogy a faluba hány lélek van, hány férfi, hány nő.

(adatközlő: Novkov Radivoj, Deszk,1926)

A búzaszentelés az ***áldozócsütörtök***. Valamikor gyerekkoromban minden évben, templomból, vége volt a misének, kivonultunk zászlókkal meg volt ilyen mega. Négy karós. Magyarul nem tudom, hogy mondják.

(adatközlő: Novkov Radivoj, Deszk,1926)

Úgy nevezzük ezt az ünnepet, hogy uszekoványé (***Szent Iván nap***). A *koszorú* ábrázolja, hogy Szent Jánost lefejezték. Iván virág. Határba lehet találni, főleg temetőbe. Sárga virág és abból szokták fonni ezt a koszorút. Asszonyok. Fölteszik a szegre. Bárhová járnak a faluba, ez jelzi, hogy ez a ház pravoszláv. Van, aki teszi bele a rózsákat. Következő Ivánig az ott lóg. Kertbe fölteszik a tőkére a régit, az újat meg tesszük a házra. Ez ugye ilyen hagyományos népi szokás.

(adatközlő: Novkov Radivoj, Deszk,1926)

Bál

Szerb bálba nem volt egyetlen gardi mama sem. Csak szerb táncok voltak. Szerb dalokkal. Ezek vasárnap délutáni táncalkalmak főleg. Meg voltak a sarkokon „ragáj". Régebben volt. Összegyüttek fiúk-lányok valami lány vagy fiú ház elébe. Ottan táncoltak is meg beszélgettek is, meg ott szórakoztak. Több ponton volt. A falunak egyes részei gyűltek ott össze, különböző kategóriákban. Rang szerint meg tánctudás szerint. Nem állhatott be akárki csak úgy kólózni az öregek mellé. Hanem, csak ha ők ráuntak, ha jó táncos volt, akkor beállhatott. Csak úgy nem lehetett.

(adatközlő: Novkov Radivoj, Deszk,1926)

Karácsonyi kolinda

Uzo Petar palicu pa ošine jaricu,
jarica će soli dati, soli čemo kravi dati,
krava če nam mleko dati, mleko ćemo đaku dati,
đak će nama knjigu ,knigu ćemo Bogu dati,
Bog će nama zdravjla dati
zdravlie ćemo gazdi dati,
*gazda će nam ôra i kolača dati.**

(*Petár elvette a vesszőt hogy megverje a kecskét,
a kecskétől kapunk sót, a sót odaadjuk a tehénnek,
a tehén tejet fog adni, a tejet odaadjuk a diáknak,
a diák nekünk adja a könyvet, a könyvet az Úrnak adjuk,
az Úrtól kapunk egészséget, gazdánknak adunk egészséget,
a gazdától kapunk diót és süteményt.)

(adatközlő: Vidosava Kolompar, született Ferkov, 1916)

Lírikus szerelmi énekek

A deszki szerbek lírikus ének repertoárjához tartoznak a következő énekek: *Seja brata večeru zvala..*[4],*Oj Moravo, Moravo*[5], *Široko je lišće or' ovo, or' ovopre* [6], *Zasplakala stara majka* [7] *Ranila Milka slavuja*[8], *Čuva ovce* [9]

A szerb szerelmi balladák sorából megemlítjük a *Bolna leži Anđelija mlada...* [10] *(Beteg ifjú Anghelina nyugszik...)* balladát, mely elmeséli Anghelinának a Jovann iránti boldogtalan szerelmét, és az *Elemirska eleghia* (Elemiri elégia) című balladát, mely a szép Stana Tapaviciki és a gazdag Bogdan Pirgin közötti tragikus szerelemről szól.

Ezeket az énekeket az emberek különböző alkalmakkor énekelték. A *Ranila Milka slavuja-t* esküvő alkalmával, a *Zaspala devojka...(*A leányka elaludt...) kezdetű éneket pedig aratáskor énekelték. Sok éneket a kalákában (prélo) énekeltek.

Május hónaptól kezdődően, minden egyes vasárnap este és ünnepek alkalmával a deszki fiatalok összegyűltek az utcasarkon, vagy az egyik ház előtt, olyan környéken ahol sok leány lakott, és énekeltek, táncoltak.

Az ilyen események alkalmával elhangzó egyik ének így kezdődött:

„Milica je večerala i na sokak istrčala
Bez marame i bez kecejle....“[11]

A szüret után kezdődő kalákákban is sajátos dalokat énekeltek.

Bećarac

Ezek az énekek enyhén szabadosak, esetenként vulgáris nyelvezetűek. A **bećarac** feladata, hogy a közönséget kétértelmű szavak használatával szórakoztassa, valamint olyan gondolatokkal melyeket általában nem szokás kimondani. Lakodalmakban és mulatságokon éneklik őket, mikor az emberek kezdenek leittasodni:

Liubiću ga mada je pijanac,
Liubiću ga mada je pijanac,
Kad mi peva lagani bećarec,
Kad mi peva lagani bećarec
Garavušo je l' te tukla mati
Garavušo je l' te tukla mati
Što si samnom stajala u vrati
Što si samnom stajala u vrati
(adatközlő: Mladen Novkov, sz. 1919-ben) [12]

Történelmi eposz énekben és prózában

A közösség emlékezőképessége számos, a balkáni udvarokban guzlárok által énekelt balladát is megőrzött, melyek a Kosovo Poje síkságon, június 15.-én, Szent Vid napján hősi halált halt harcosok tetteiről mesélnek.[13]

A nemzet hősei változatlanul ismétlődnek: Lázár cár, Miloš Obilič vajda, aki Kosovo Poljenél megöli I. Murat szultánt, majd ő maga is hősi halált hal, bajtársai, Teplița Milan és Ivan Kosancici, az öreg Bogdan Yugo kilenc fiával. Róluk mesél Mladen Novkov 1973-ban, mikor Vidovdant említi.[14]

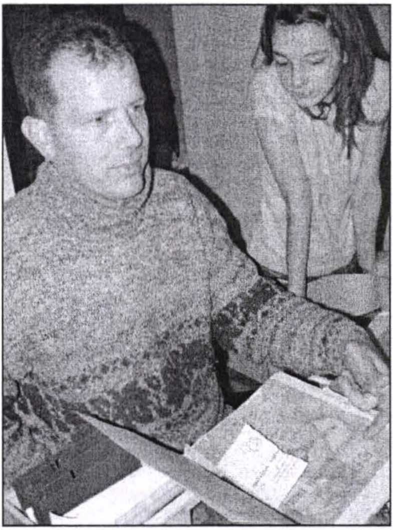
A szerb eposzban rajtuk kívül megjelenik egy népi alak is, Kraljević Marko (1335-1395), Vukašin makedón király fia, aki maga is 1380-ban Makedónia királya lesz Prilepben.

Bár azok közé a vezérek közé tartozik, akik nem vettek részt a harcban az oszmánok vazallusává válva, Marko Kraljević a nép körében a török elnyomás elleni harc szimbólumává, valódi legendává vált. A szerb és horvát folklór egyik legkedveltebb hőseként, a népi képzelőerő emberfeletti képességekkel látta el. A néphagyomány szerint 300 évig élt egy titkos barlangban elbújva, ahonnan előjött ahányszor a nép bajban volt, és harcolt a török ellen, halhatatlanná válva. Ezekben a történetekben könnyen felismerhetjük az elbújt uralkodó legendáját, mely Artúr király történetéhez hasonlatos.

A számtalan Marko Kraljevićról szóló legenda közül Deszken kettő volt népszerűbb: *Marko Kraljevć i Musa Kesedjia* și *Marko Kraljevć i Đemo Bradanin* [15]

Élő szelleml kulturális örökség
Hagyományos ételek

Az ételeket tartják, mindig is tartották. Például karácsonykor mindig ugyanaz a menü. Jellegzetes. Van a nagykalács, ennek megvan a jelentősége. Volt a morzsás tészta, mákos tészta, a bab. Ezt majdhogynem főzelék állagúvá kellett főzni és pirított hagymával a tetején ették. Szilvabefőttel. Dió, méz, ezek az általános dolgok. Mára már változott. Van ahol csinálnak halászlevet. Azért még 80-90 %-ban csinálják ezeket az ételeket. Első napján a csesznyica. Ez diós, mézes tésztából készült. Rétestésztából, rétegezve. (adatközlő: Brczán Krisztifor)



Brczán Krisztifor

Nyelvhasználat

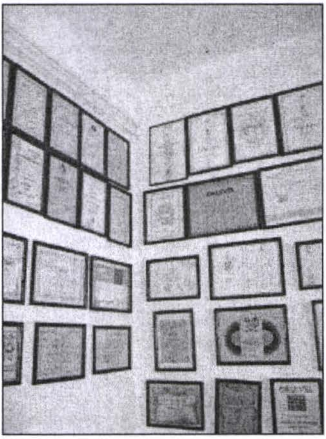
Ez egy igen aktív és élő közösség, ez a deszki. A nyelvhasználat is elég pontos. A határ közelsége miatt könnyebb volt átjutni, tudtuk a nyelvet használni. Használjuk. A családban is szerbül beszélünk. Az én gyerekeim is tudnak. Az én nejem magyar, de megtanulták együtt. Úgy jönnek az iskolába, hogy tudnak. A nyelvhasználat keveredik. Van pár szó, ami a magyarból átvett szó. Ugyanígy a tánc. A román és a magyar hatás megvan. A hármas határ közelsége miatt. Ez egy oázis. Itt jól beszélnek a gyerekek. Sőt, egészen iskoláig hiányosan tudnak magyarul. Én is a gyerekekkel szerbül beszélek. Bármilyen környezetben, bárhol. Szokatlan, kényelmetlen magyarul szólni hozzájuk. Tudat alatt működik. Igyekszünk, de nyilván a vegyes házasságokban nehezebb tartani ezt a helyzetet.

(adatközlő: Brczán Krisztifor)

Hagyományőrző együttes

Ez a ***Bánát Táncegyüttes***. Észak-Bánáti ruhában táncolunk, de minden tánchoz van ruhánk. Itt igazából az együttes a vivője a hagyományoknak. Megpróbáljuk valahogyan színpadra tenni ezeket a hagyományokat. A karácsonyi népszokások is feléledtek így. Éltek ezek mindig is. Csak más formában.

Én törekszem arra, hogy a fiatalokat bevonjam. Például a karácsonyi népszokásokban a tölgy kivágását együtt csináljuk. Vagy például ***Szent György nap*** feldíszített fiákerekkel történt. Szent György nap az állatok meg a tavasz első napja. Volt egy rövid kis mise itt a falu melletti kiserdőben. Ilyenkor lobogókkal volt egyszer egy felvonulás. Régebben fiákerekkel, lóval, lóháton volt. Az erdőben utána volt tánc, zene, így ünnepeltük a Szent György napot. Ezt is az együttessel. Felöltöztünk népviseletbe, és úgy mentünk.


Fesztiválokon kapott díjak

A ***tölgy kivágása*** az szentestén van. Koradélután, amikor mindenki ráér, mert van, mikor hétközbe esik. Ezt régen a gazda vágta ki. Amíg voltak régi parasztházak, nyitott kéménnyel. A tölgy démoni fa, ezzel a mágikus erejével az életet jelképezi. Ezt vitték be, hogy kiűzzék a házból a démonokat. Miután eltűntek a parasztházak, a nyitott kémények, akkor a fiatalok, hogy ne szakadjon meg ez a hagyomány, áthelyezték ide a templomkertbe. Közösségi ünnep lett. Ez nyugalmi állapotban volt egy jó harminc évig, míg az utóbbi 5-6 évben a fiatalokkal felújítottuk. Mára már annyira természetessé vált, hogy mindenki várja. Húszan-harmincan összejövünk, kimegyünk, kivágjuk. Ennek van egy procedúrája. Keresztet vetünk rá, egy pogácsát el kell törni rajta, és utána ki van vágva. Minden visszavezethető a búzára. A búza nagyon közeli kapcsolatban van nyilván a mindennapi élettel, a pogácsán keresztül ennek jelentése van. Utána ezt behozzuk, itt föl van állítva, este nyolckor meg van gyújtva. És akkor itt van zene, jó nagy tüzet csinálunk, azt átugráljuk. Ez karácsony böjtjén van. Este. Ezt a fiatalok átalakították. Abból a parázsból vitték tovább a tüzet karácsonykor. Ezt a szerbek mindenhol csinálják.

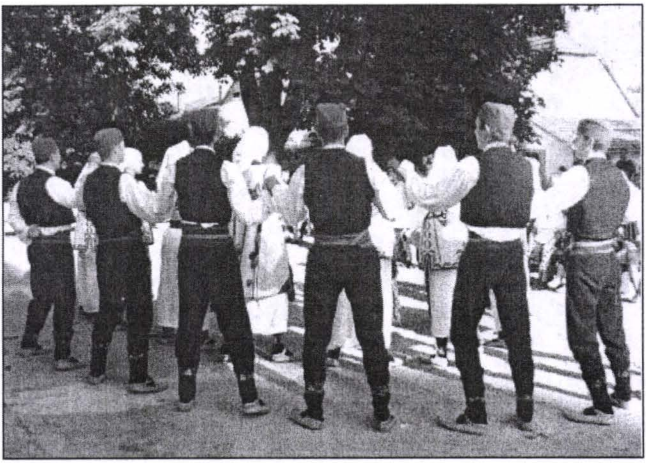
(adatközlő: Brczán Krisztifor)

Szerb táncok

A közösség régi táncrepertoárjához tartoznak: *Malo kolo, Veliko kolo, Seljančica, Podvoje, Momačko kolo.*

A táncok bizonyos sorrendben zajlanak. Mindig *Malo kolo*-val kezdődtek.

Napjainkban a bánáti deszki táncegyüttes repertoárját új táncokkal bővítette, mint pl. *Užičko kolo, Zaječarka, Moravec, Ceačak, Hajd na levo, Ranče, Jakuba,Trojanac*, melyeket Szerbiából importált.[16]

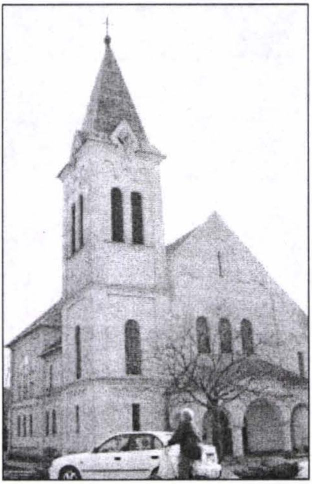


Bánát Táncegyüttes

Kiszombor

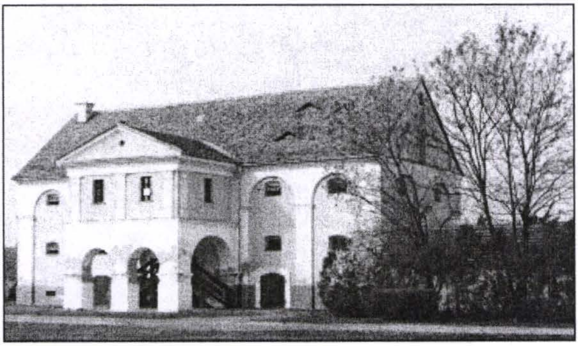
Kiszombor magyar falu, Makótól 6 km-re, a Maros partján fekszik. A feljegyzések először 1247-ben említik. Újratelepítése a 17. század végén történik, hosszú ideig a Rónay család birtokában van. A település sokáig megőrizte gazdag múltját. A 4. században készült román stílusú rotonda, a 19. században, romantikus stílusban épült Rónay kastély, a klasszicista stílusú régi urasági kúria, a két világháborúhoz kötődő műemlékek, egy helytörténeti gyűjtemény képezik a település turisztikai látványosságait. Ehhez a kínálathoz tartoznak a helyi hagyományok is.

Az 1626 főt számláló lakosság napjainkig elevenen őrzi a hagyományos kultúra néhány részletét, mint a kulturális és etnikai identitás fontos alkotó elemét.

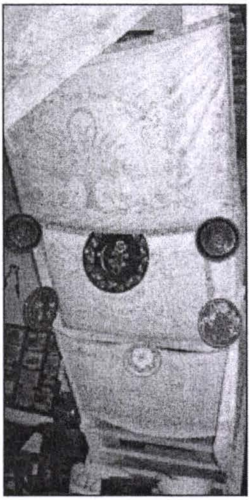


Római katolikus templom

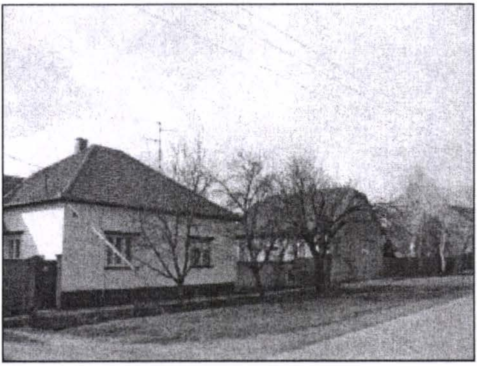
Nepomuki Szent János



A helytörténeti gyűjtemény épülete



Néprajzi gyűjtemény



Utcakép régi és új házakkal

Hosszúház

Passzív kulturális réteg

Lakodalom

Akkoriban nagyon dívott az, hogy ahol sok föld volt, ha szerelem nem volt is, de a földet és a vagyont házasították. A mi korunkban már ahhoz ment, akit kiválasztott mög szeretött. Végig kellett vele élni az életet, ha tetszett, ha nem tetszett. Akkor házaknál volt a lakodalom, nem úgy, mint most, hogy vendéglőbe van. Mögvolt az ***eljegyzés***, akkor bizony volt egy lánykérés. Ott a vőlegénynek a keresztapja az kérte ki a lányt. Úgy kezdték, hogy találkoztak egy fehér galambbal és az társtalan volt. És akkor a fehér galamb erre a házra szállt. És azért jöttek, hogy a galambnak megkeressék a párját. Ezt elmondta az, aki a násznagyunk volt. Volt főzve akkor is leves is, sült is, tortát is csinált a jó anyám. Fölhúztuk a gyűrűt, elbeszélgettek, aztán elmentek haza. De a vőlegény elmönt a szülőkkel haza. Másnap möntünk át Makóra fényképészködni. Akkor nagy divat volt a hernyóselyem. Az én ruhám sötétkék alapon ilyen tűpettyes volt és fehér madeira gallérral volt. Ő meg öltönybe volt.

Amikor esküdtünk a nagymamám vötte mög a ***menyasszonyi ruhá***t, a fátylat, mindönt. Akkor még saját ruhába esküdtünk. Varratott mindenki magának ruhát. A menyasszonyi ruhámból egy nagyon szép hálóinget varrt neköm a varrónő, és mikor mögszületett a lányom, az első család, akkor mikor hazajöttünk a kórházból és hozták neköm a finom ebédöt, akkor abba fogadtam. Volt, aki eladta, elajándékozta, én úgy voltam, hogy nagymamámtól kaptam és akkor én aztat fölhasználom.

(adatközlő Zubán Györgyné, sz. Baranyi Mária, 1937)

Világraszóló volt. Régen úgy történt az egész, hogy már a lakodalom előtt egy-két nappal a lakodalmas házhoz hurcolkodtak. Különböző helyekről kellett, székek, asztalok, üstház, meg mit tudom én. Ezeken a napokon már főzni köllött. Mindig volt egy megfogadott szakácsnő, aki a lakodalomba is főzött. Itt a faluba 3 nap előtte meg két nap utána. Lakodalom előtt már két-három héttel hívogattak. Volt egy hivatásos vőfény, aki mög volt fogadva, a listát mögkapta. Végigjárta a meghívottakat. Ez és ez az ifjú pár, ekkor és ekkor esküdnek, szeretettel möghívják a templomi esküvőre, tanácsi esküvőre és az utána következő vacsorára.

Szemblédi Katalin

Volt, ahol közös volt, együtt tartották a vacsorát. De volt, ahol a legényes ház, lányos ház külön. A legényes házhoz vitték külön a menyasszonyt, és akkor éjfélkor jöttek vissza látogatni. És akkor a lányos háznál volt már éjfélkor.

Volt menyasszonytánc. Nagy hagymarostába szödték a pénzt. Éjfél előtt mönt a menyasszonytánc, éjfél után mög mönt a menyecsketánc.

Húsleves, disznópörkölt vagy marhapörkölt vagy birkapörkölt volt a vacsora. Ki mit tudott összealakítani. Akiket möghívtak, ahová meghívták, a fiúhoz vagy a lányhoz, oda vittek tojást, túrót, lisztöt, tyúkot, ami a sütéshez-főzéshez köllött. Azt ették mög, amit vittek.

Akkor ajándék volt. Mikor mögesküdtek, oszt másnap mögnézték, volt ott tizenöt lavór.

A vőfény kiszombori volt. Selyem János. De nem ez volt a rendes neve, hanem Laci János.

(adatközlő: Szemlédi Vilmosné, sz. Barna Katalin, 1945)

Naptári ünnepek

Luca nap**ra* hajdanában nagyapám még faragta a széket. Elkezdte Luca napján, oszt mikor möntünk az éjféli misére, akkor volt itt egy vőfély, Selyem Jánosnak hívták, ez volt a beceneve. Laci János, menő vőfély volt Zomboron. Az volt a hagyomány, hogy az éjféli misére, amit faragott kisszéköt, aztat elhozta, és aki arra ráállt, az a templomban möglátta, hogy ki a boszorkány. Nagymamámtól hallottam, hogy volt a faluban ***boszorkány. Nálunk is egy szöm tehén volt, aki ellátta a családot. És beteg lett a tehén. És Makón volt egy bácsi, Mindszenti József, azt hozták ki mindig. Az, mikor megvizsgálta a jószágot, akkor a háziakat kiküldte, és mint kislány emlékszek rá, hogy elég möggyötörten jött ki az istállóból, és akkor azt mondta, hogy mög van rontva a tehén. Leapadt a teje neki, meg csúnya tejet adott. Nem lehetett möggyógyítani. Még maszek hentes volt, aki lövágta, sömmi baját nem találta a jószágnak.

A Luca búza. Azt ki ne hagyjuk. Ültettük a családnak ilyen kis tálkákba. Luca napján. És akkor, ahogy az kikel, abból állítólag mög lehet a termést saccolni. És akkor vízkereszt napján, én úgy tanultam a nagymamámtól, hogy ami jószág van aháznál, ebbe tyúkok, pulykák, disznók, akkor én magamnak annyi tálat csinálok, hogy mindegyikből egy-egy marékocskát bedobjak, hogy abból egyenek. Ezt a Luca búzát. Minden állatnak szoktam belőle adni.

Karácsonykor pulyka van, töltött káposzta van, de legtöbb esetbe baromfi van. Mert az karácsonykor befele kaparja. Ez Zomboron a népi hagyomány. Én anyáméknál is mindig volt pulyka és az karácsonykor lött levágva.

Otthon az én anyáméknál volt ez a háncsból font kosárka, és akkor az az asztal alá volt téve. Abba egy pár szál szénát, szalmát mög ilyen dolgokat töttünk, mög ami karácsony estéjén maradt étel. Azt nem dobtuk ki, hanem abba a kosárba töttük, és abból a jó apám hintett a jószágnak.

A fenyőfát mindig a disznóól fölé szokta tata tenni. Ezt az anyósomtól tanultam, hogy olyan rakott lögyen az a hízó, mint amilyen a karácsonyfa volt. Addig, míg a következő oda nem kerül. Míg fűtöttek a kemencébe, ottan eltüzelték.

Nálam a mai napig hagyomány, hogy ha mosok, mire eljön a karácsony estéje napja, akkorára terített ruha ne lögyön egy szál se a háznál, mert azt mondta mindig az anyósom, hogy akkor a lábasjószágnak a bőre ki lösz terítve. Tehát elhullik a jószág. Meg két ünnep közt. Karácsony meg újév közt sem mostunk. Meg péntöki napokon sem.

Utána jön az ***újév***, akkor kocsonyát, disznóságot, mert az mög befele dúrja a szerencsét és mindönt. Amire én nagyon figyelek, hogy újév napján férfi lépje át először a küszöböt, mert az hozza a szerencsét.

A ***farsangi bál*** volt, utána nem volt bál. A farsangi bál, nagy bál volt. A szüleink ahogy elmondják, akkor még háznál is volt. Összegyűltek. Több helyen is. Akkor volt gazdabál, csendőrbál. Szülők elkísértek, még minket is. Mindenki ment. Kíváncsiak voltak, hogy táncolnak a fiatalok. Mögmondta a jó anyám, hogy 6 órára otthon köll lönni.

Én református vagyok, a férjem katolikus. Nálunk nem tartottuk szigorúan a ***böjt***öt, míg én otthon voltam. Mert farsang vasárnap van és húshagyó kedd. Húsvétig utána böjtölni köllött.

Abba az időbe betartották. Nagymamáink. Ük szüleink. Mink úgy nem tartottuk be. Amúgy be volt tartva, hogy szördán mög péntökön nem volt hús főzve. Akkor tészta nap volt. Így betartottuk, de szigorú böjt nem volt. Viszont nagypéntökön az hagyomány volt. Olyan se volt, hogy ilyen zenés akármik legyenek. Sömmi nem volt böjtben.

Nálunk böjtben hagyomány volt, nem tudom maguknál hogy hívják, nálam *mamaliga* maradt. Mögfőzöm a kukoricalisztöt. Ez téli eledel. És hideg tejjel ettük. Mamaliga, puliszka. Ki hogy mondja. Én anyám csinálta úgy is, hogy mögfőzte, és akkor ilyenkor már disznóvágások voltak, és akkor a kolbászzsírt mindig eltötte, akkor kanállal beleforgatta. Pirított a szikkadt kenyérből morzsát, abba beleforgatta. Volt hozzá házi tejföl. Mennyei eledel.

Pirítós kenyér, lángos. Ilyesmik voltak. Minden héten volt kenyérsütés.

Böjtbe volt a tollfosztás, babcső verés, kifejtés. Összegyűltek házaknál. Férfiak kártyáztak.

(adatközlő: Zubán Györgyné, sz. Baranyi Mária, 1937)

Szent Iván. Régi hagyomány lehet ez. Ez üres porta volt még itt. Hetven-nyolcvan éves nénik voltak Itt gyújtották a tüzet. Akkor már ért a szentiváni alma, hozták nagy kosarakba. Mi akkor kisebb-nagyobb lurkó gyerekek itt néztük. Mindenki ugrált. Még a nénik is. Mögvolt az a kis találkahely. Itt meg amott. Keresztútnál.

(adatközlő: Szemlédi Vilmosné,sz. Barna Katalin, 1945)

Augusztusban van mindig, hogy a kukoricát hajastól szedték. ***Kukoricafosztás***ok voltak aháznál. Mink azt már nem értük mög, csak halljuk. Hazahozták csuhéstúl. Csuhéból meg fontak ilyen lábtörlőt meg szőnyegeket. Nagy csuhészőnyegek voltak a szobába is, a tisztaszobába. Azért kellett otthon lefosztani a kukoricát. De akkor egy nagy ünnepség volt. A fiatalok ott ismerkedtek meg

(adatközlő: Zubán György, sz.1935)

Disznóvágás

Szemblédi Vilmos

Nálunk nagy a család. Ha egy disznóvágás volt, voltunk hatvanan. Nagybátyám már előtte való nap eljött. Két testvér nekiálltak éjszaka kártyázni. Nézték az órájukat: Na testvér, költsed a gyerekeket. Régi hagyományos fapörzsölővel. Apám előtte hetekkel a sparhelt lernijébe, a sütőjébe ott szárítgatta az akácfát, hogy száraz legyen, ne füstöljön. Attól függ, hogy hogy álltunk állományilag. Volt, hogy mögengedhettük, hogy egyszerre vágtunk hatot. Napközbe reggeli, ebéd. Csináltak hájas kiflit. Kivötte a böllér a hájat, még meleg volt a háj, mögkaparta, akkora a tészta mög volt kelve és akkor hájas kifli. Mire vacsorára került a sor, akkora kész volt a hájas kifli, a hurka, a kolbász, a pörkölt, a töltött káposzta. Erre inkább az a szokás. A töltött káposzta disznóvágáskor. Úgy zajlott, amit adtunk kóstolót, az jött is vissza.

(adatközlő: Szemlédi Vilmos, sz. 1945)

Gyógymódok

Az én jó apám, ha elvágta a kezét, fehérre volt meszelve minden, fogta a késit, odament, és akkor abból a mészből kapart rá és soha problémája nem volt.

Útifű. Ez volt a neve. Ilyen lándzsácskája van. A mai napig én használom. Ha a baromfiaknak hasmenése van, akkor főzök nekik teát és akkor víz helyött, azt adom nekik. Télire szoktam is belőle mögszárítani, belekötöm ilyen vászon zacskóba, és akkor ez nagyon jó.

A szemölcsöt a ló farkával kötötték el. Vagy gyufát meggyújtottunk, elfújtuk és a gyufával megpörköltük.

Kelésre a vöröshagymát mög kellett pucolni, oszt azt a hártyát, azt ragasztották rá. A húsát levették, a vékony hártyát ragasztották. Fülfájásra melegítötték a meleg sót.

Volt egy jó szomszédasszony. Annak is volt egy fia. Rábízott bennünket az anyósára. Nagyon imádtam a Kati mamát.

Fájt mind a kettőnknek a torka. Azt mondta, möggyógyultok, ha azt csináljátok, amit én mondok. Eltátjátok a szátokat. Láttam én, hogy hozta az üvegöt, a tyúktollat. Kaptok egy-egy szem kockacukrot. Tátottuk a szánkat. És petróleumos tollal. Hát hadd ne modjam, hogy mögöregedtem. Borzalmas volt. Nem szabad volt ám, hogy öklöndözzünk! Azzal ő bekente, másnap reggel sömmi baja nem volt a torkunknak. És mögkaptuk a szem kockacukrot. Az volt a jutalom amiért mögengedtük csinálni.

A fogfájás? Az én apám a pálinkát itta rá. Gyümölcsös volt és akkor főtt ez a házi gyümölcs pálinka. Az kihúzta saját magának a fogát és azzal mögöblítette. Gyerekeket kiskorunkba nem vittek ám el orvoshoz. Rákötöttek ilyen cukorspárgát, amivel a befőttet lekötötték, rákötötték a kilincsre és mögrántották. Gyorsan. És már kinn is volt.

Nagyon régi típusú nagyapja volt a páromnak anyai ágon. Nagyon szép kislányunk volt. Mikor eljöttünk ide, akkor gyönyörködött a tata benne. És mikor hazamentem, ha letettöm, ha fölvettem, ha mögetettem, mindig beteg volt a kislány. Azt mondja a jó anyám, hogy: „Ide figyölj, add ide azt a lányt neköm." Akkor volt ez a voál kombinék. Nem selyem kombinék voltak a szülőknek meg a nagyszülőknek. Befordult a jó anyám így a szoba sarkába, szájába vött vizet, azt beletette a tenyeribe, mögmosdatta a kislányt, a kombiné aljával mögtürülte az arcát. Utána nem soká tisztába köllött tönni. Olyan zöld volt a széklete, mint az epe. És a gyerek lenyugodott. És azt mondta, hogy az öreg tata mögverte szemmel. És utána nem mertem megmutatni neki a kislányt, mert mindig beteg. Azt mondta: „Kislányom! Látom a veséjét neki." Szóval elismerte. Ez szeretetből gyütt. Nem rosszindulatból, hanem szeretetből. Ez addig volt olyan kritikus, míg az egy évet be nem töltötte. Az én anyám hat hétig a lányommal nem engedett dolgozni. Az új asszonnyal addig nem lehetett aludni, míg a kisbabában ki nem nőtt a foga. Ez volt a szabály. Ezt nagymamáink, anyáink így mondták. Ez már a mi időnkbe nem volt.

(adatközlő: Zubán Györgyné, sz. Baranyi Mária, 1937)

Kenyérsütés

Mosás meg kenyérsütés egy héten egyszer volt. Az szombati nap volt. A kenyérsütés. Szombatra két kenyér meg egy cipó vagy két cipó lett sütve. De annak elégnek kellett lönni. Házi kemencébe sült. Öt kilós kenyerek is voltak. Mink, ahogy voltunk négyen, az a két kenyér biztos, hogy elég volt. Na meg lángos volt sütve mindig a kenyér tésztából. Szombaton volt egy leves, és akkor hozzá a lángos. Zsíros lángos volt. Bekenték ilyen zsírral.

Este be kellett kovászolni, éjszaka dagadt, kelt a tészta. Négykor kelni kellett, betenni a kemencébe, tíz-tizenegykor kész volt.

(adatközlő: Zubán György, sz. 1935)

Akkor még dagasztottuk újra és úgy tettük bele az élesztőt. A kenyér tésztájából szakítottunk ki ilyen puffancsot, az a kemence tetején mögszáradt. Az volt a kovász. Olyan kovász mindig volt tartalékba, mert ha vízbe fulladt ember volt, akkor amelyik helyön tudták, hogy lebukott, oda azt a kovász lötötték, és akkor onnan az nem mozdult el. És ott gyütt fel. Ott bukkant fel.

Vótak ilyen kenyérkosarak. Meg voltak ilyen nagyobb kanapék. Az volt a kamrába betéve és azon volt az ételmaradék, ameddig lehetett tárolni. Voltak ezek a háziszőttesök. Az én anyáméknak is voltak ilyen barátnői, akik Romániából gyüttek és hozták ezt a házi szőtteseket. És akkor avval takarták le, mert nagyon jó volt. Nem száradt ki.

Nálunk az apósom. Mindig az szelte meg a kenyeret. Körösztöt tött rá. A késsel.

Ha leejtjük, nálam is, a mai napig is, ezt már az unokáim is tudják, föl köll vönni és mög köll puszilni. A kenyeret. Nem tudom miért, de nagymamától hallottam, meg láttam is. Nem voltunk gazdagok se ő, se mink, de hál Istennek az, hogy ennivalóból szükséget éreztünk volna, az nem volt. Be kellett osztani, olyan nem volt, hogy elprédáljuk.

(adatközlő: Zubán Györgyné, sz.Baranyi Mária, 1937)

Ételek

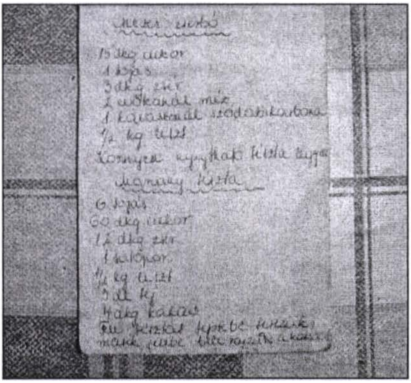
Míg fejt a jó anyám, akkor volt tejföl is, de ez csak saját szükséglet volt. Gomolya volt. Birkatúróból csinálták. Vászonba bekötötték, eresz alá betették és a krumplis gombócra abból reszeltek rá.

Paprikás krumpli. Annak mindön hétön lönni kellett. Csütörtökön volt az, amikor már volt csirke, le lött vágva egy csirke és nokedli volt mellé csinálva. Uborka salátával. Szerda, péntök, az tésztás nap volt. Akár kőtt tészta, akár száraz tészta. Úgy gyúrtuk, nem boltba vöttük.

Hát a bablevesök voltak, húsleves volt, tojásos leves volt, borsóleves, zödbableves. Tarhonya leves. Tarhonyát csináltuk, az nagyon finom volt, akkor föltétlen csirkepörkölt volt. A nagy tarhonya, ami kimaradt, avval volt összefőzve.

Zubán Maria

Voltak jó rétesek is. Nyújtottak. Én már nem csinálom. Azt viszont csinálok, parasztrétest. Kelttésztából. Mikor mögkelt, akkor kinyújtom a nyújtódeszkámon, körülbelül ilyen ujjnyira és akkor ide beleteszem a töltelököt, egyet hajtok rá, összenyomom, elvágom, így bele a tepsibe. Ez a parasztrétes. Nem kell nyújtani.


Receptfüzet

Van egy kolbászos pogácsám, aminek a tetejére kolbász karikákat rakok. Jó anyámnak, mikor meghalt, összeszedtem a receptjeit és akkor onnan. Sima tésztája van neki. Egy kiló liszt, egy csomag margarin, 2 tojás sárgája, 5 deka élesztő, só izlés szerint. Egy jó evőkanál cukor, abba egy olyan másfél deci tej, abba megfuttatom az élesztőt. Ha köll hozzá, tejföllel állítom össze. Inkább keményebb legyen a tésztája. Elengedhetetlen, hogy három óra hosszát pihenjen meleg helyön. És akkor a három óra hosszába kétszer kinyújtom a nyújtófával. Tojással mögkenöm, úgy rakom rá a kolbász karikákat. Akkor finom, ha vékony házikolbász. 3 milliméter.

(adatközlő: Zubán Györgyné,sz. Baranyi Mária, 1937)

Hagymatermesztés

Zubán György

Zomboron régóta van hagymatermelés. Makó, Zombor, Földeák, Ferencszállás. Ez volt a megélhetés. Főleg Makón. Onnan indult. Most 74 éves vagyok, azóta biztos van Zomboron hagyma. Vöröshagyma, fokhagyma is. Eddig magról vetettük a hagymáz, aztán lesz a kishagyma, ami itt szárad. Szárítót is tudok mutatni, hogy min szárad. Van kettő is belőle. Szobához van méretezve. Kemence, búbos kemencének mondják itt. Itt minden háznál volt egy kemence. Az volt a fűtőegység. Én a kuckóba aludtam gyerekkoromba. A kemence meg a fal mellett, az volt a jó. A szobához volt méretezve, hogy mekkora a szárító. Rács, úgy hívták, hogy hagymarács. Nádból van csinálva. A fél szobát befedte. A mennyezetről olyan 30 centire a lakószobába. A hálószobába, mert ott fűtöttek. Ott szárították fönt és abból lett a másik évben. Dughagymát termeltük.

Egy a lényeg. Itt volt egy család. Egy föld hagymaföldet műveltek és abból megélt a család. Ezt így kell felfogni, hogy akkor micsoda értéke volt. Hajdanába voltak a zsidók, azok vásárolták fel. Hatvan évvel ezelőtt. Ezután változott, mert akkor még Zomboron annyian nem termelték.

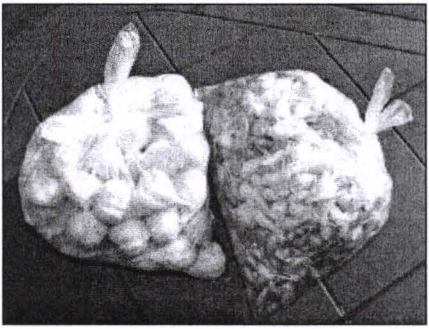
Magról el köll vetni, abból lösz dughagyma. Van saját föld, abba van

A „zombori hagyma"

rakva, ki mennyit akar magának. Azt föl köll kötni, kiosztályozni, mert van első, második, harmadik, negyedik. Ilyen tíz centi széles csíkokba van vetve. Sok mag. Rengeteg van abból, rengeteg kel ki. Régen úgy, hogy kaparóval nyúltunk alá, fölszedtük, rostába. Hagymarostának hívták, ki köllött rázni. Hazahozni, kiteríteni száradni. Amikor megszáradt szétosztályozni. Olyan két mázsát biztos elkellett rakni abból a pici hagymából. Valamikor ezt kézzel rakták. A fokhagymát ugyanúgy. Kökényfából tüsökboronát csináltunk. Megfordítják a hátával, a simával. Vöröshagymát nem szabad mélyen rakni. Úgy jó, ha kinn van a vége. Legalább 5 centire le köll dugni. Ez így mögtermett. Most már permetezni kell, akkor soha nem permetezte senki a vöröshagymát. De ha most már nem permetezi, beteg. Van már új gyógyszer, de én még mindig rézgáliccal permetezem, hagyományosan. De így is van benne rossz.

A nagy hagymát el köll rakni, hogy legyön maghagyma belőle. Így kellett volna kezdeni. Nagyot el köll rakni, lesz belőle mag. A magot le köll szedni, ki kell szitálni, tiszta mag legyen. A magot el köll vetni, abból van a kishagyma, a kishagymából van a nagy hagyma. Ez így megy tovább. Elég sok baj volt. Kis kaparóval kellett kapálni. Térdelve. A sorok között tolókapával, de a sorközit, azt ki kell kaparni. Most már géppel rakják.

Fokhagymával jobban kell vigyázni a kaparóval, mert megsérül. Régen nem pucolták a fokhagymát, hanem csomózták. Szárastól. Összefogtak vagy harmincat, ami egyforma volt. Volt a második, a harmadik, meg a liliputi, a nagyon picike. Négy fölötti a keresztmetszete az első osztályú volt. Négytől háromig a másod osztály, három alatt meg volt a liliputi. Régen nem



Vetőhagyma és fokhagyma

törődtek vele, csak ránéztek. Akkor még nem volt fonás. Ez a modernebb. Én most ötvenesével kötöm össze. Ha be van kötve, nem fújja ki magát a fokhagyma. Levegő nem jut a szárba. Szár nélkül kifújja magát.

Azt akarom mondani, hogy akkor akkora értékű volt a hagyma, mikor kisgyerek voltam, hogy megéltek belőle. Az egy hold hagymából akkoriba, ha jó volt a hagymatermés, 160 mázsa hagyma termett. Akkora értéke volt a hagymának, hogy az az egy öttagú család megélt belőle.

Úgy válogattuk, hogy hármastól ötösig. Volt mérő. Az a lukas. Zsákokba csomagoltuk. Van 10 kilós, 20 kilós. Akkor még úgy hívták, hogy csalánzsák.

Volt átvevő. Pestre hordják fel mióta megszűnt a Zöldért. Az volt az átvevő.

(adatközlő: Zubán György, sz.1935)

Mi is visszakaptunk egy kis földet, és hagymáztunk. Akkor a hagymázás az úgy mönt, hogy kalákába. Voltunk vagy tizenöten, aztán ma az enyém, holnap a tied, holnapután a másiké. Ez mönt a rakásnál, ez mönt a fölszödésnél, hazahozatalnál. Hogy egyik a másikát kisegítsük, hogy a költség csak minimális legyen. Ezök így möntek. Közösen. Ma már gépek vannak. Bérbe vesszük. Mi már föladtuk.

(adatközlő: Szemlédi Vilmos,sz. 1945)

Kajti Margit

Csuhé feldolgozása

Tanulni nem tanultam senkitől se. Valamikor régen kaptam ajándékba egy csuhébabát. Takarítás közben mögtaláltam. Ősz volt, kukoricát termeltünk a kertben, szedtem egy kis csuhét és fölújítottam. Jól sikerült. Azóta csinálom. Minden csuhéból van meg kukoricaszárból. A talapzat

Kukoricacsuhéból készült
vőlegény és menyasszony

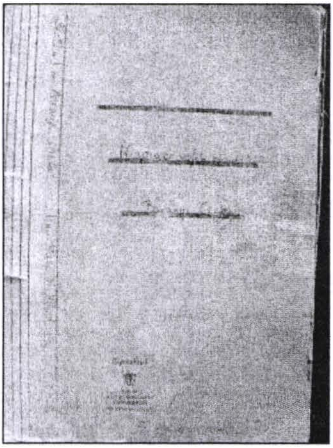
rafiából, hogy tartása legyen. Gyün millió ötlet. Két-három óra alatt mögcsinálom. Ajándékba és kiállításra is. Eladni nem szoktam. Karácsonyra szoktam, Mária, Kisjézus, jászol, József. Ajándékba elviszik. A keze, a lába az drót, a többi az mind kötözéssel készült csuhé. Ilyenek, bölcső, menyasszony, vőlegény, kapáló, felhőleső. Teljesen bele tudok feledkezni. Eltűnik minden körülöttem. Van az országba több személy is, aki csinálja, de én nem ismerem őket. Pesten volt a válogatás egy kiállításra és interneten megkaptuk a névsort. Onnan tudom, hogy vannak mások is az országban. Csuhébaba készítők ketten vagyunk.

(adatközlő: Kajti Imréné,sz. Bárdos Margit, 1934)

Baranyi Csaba vőfélykönyve[17]
(Hívogató versek)

Hívogatáskor a beköszöntő vers
Jó napot kívánok, ezen házi gazdának.
Ezen házban lakó, hív gazdasszonyának
Íme megjelentem parancsára,
Hogy vendéget gyűjtsek e házba.
Éljen.

Baranyi Csaba



Vőfélyverseket tartalmazó füzet

Amikor a lányos házhoz ér

Kivánom az istentől ez elindulásom,
Ne váljon bánattá gyors fáradozásom.
Azon vendégeket, kiket ide hívunk,
Istentől nékik minden jót kívánunk
Éljen

A legényekkel a lányos házhoz ér

Engedelmet kérünk a bejövetelünkről
Isten kegyelméből elérkezésünkről
Én kigyelmetekhez olyan helyről jöttem
Ahol mostanában történt hív szerelem
Ahol két szív együtt eddig nem volt soha,
Én pedig ezekről, oly jelentést teszek
Hogy (...) délre legyenek készen.
Az úrnak házához menvén seregestől,
Mi is megjelenjünk ottan legényestől
A hitnek láncával megköttetni megyünk
Akkor leányukat elvisszük mivelünk
Akkorra e háztól rendes választ várunk
Kötelességünkben mi híven eljárunk.
Éljen.

(A lakodalom menete)

1. Érkezéskor beköszönés a legényes házhoz

Tisztelt házi uram szerencsés jó napot,
Hála hogy megértük a várva várt napot,
Most a kérésüknek, hogy eleget tegyek,
Bízzák rám e perctől kedves gyermeküket.
Így illő ez, mikor nagy útra indulunk
Isten s ember előtt hűen beszámolunk
Bocsássák útjára kedves gyermeküket
Tisztelt násznagyuram a vőlegényt kikérem.

2. Búcsú édesapától

Kedves édesapám most feléd fordulok
Búcsú szavaimat hozzád indítom
Hadd köszönjem meg apai voltodat
Mert emberré nevelted kedves fiadat,
Jóra tanítottál a rossztól megóvtál
A családban mindig jó példát mutattál
Bánatos szívvel most bocsánatot kérek
Hogy tiszta új útra térhessek
De az élet útján bárhol is haladok
Azért édesapám a tietek maradok
Szorítsd meg a kezem könnyem hulljon reád
De most már búcsúzom: isten veled Apám!

3. Búcsú édesanyától

Kedves édesanyám most tőled búcsúzom
Szívem a szíveddel eggyé szorítom
Felelevenítem gyermeki vonzalmam
Látom, hogy sajnálod búcsúzó fiadat
Te irányítottad eddig az életem
Kiskoromtól eddig őrködtél felettem
Alázatos szívvel most bocsánatot kérek
Áldja meg az isten minden lépésedet
Ha az élet útján kicsit fáradt leszek
A szülői háznál olykor megpihenek
Köszönöm anyai hű szereteted
Egy búcsúcsókkal elköszön gyermeked.
Fehér galamb száll a falunk felett
Köszönöm édesanyám a nevelésemet.

4. *Búcsú testvérektől*
Tőletek búcsúzom drága jó testvérek
Véletek telt el vidám gyermekségem
Elmegyek a háztól, ahol együtt éltünk
Hol a boldogságban együtt volt a részünk
Elválok, de szívem nem hagy el soha
Testvéri szeretetem nem lesz mostoha
Bocsássatok meg ha vétettem ellenetek
Kedves testvéreim isten véletek.

5. *Búcsú a nagyszülőktől*
Kedves jó nagyszülők felétek fordulok
Búcsúzik tőletek egy kedves unokátok
Figyelmes szemetek őrködött felettem
Tőletek is kaptam sok-sok szeretetet
Kedves nagyszüleim megköszönöm néktek,
Hogy kiskoromtól eddig fáradtatok értem
Tudom számotokra csak nagy öröm lehet
Ha a sors számomra boldog jövőt teremt
Bocsássatok meg ha valamit vétettem
Kedves jó nagyszülők isten véletek.

6. *Búcsú a barátoktól*
Legénybarátaim és kedves munkatársak
Ha a házas élet küszöbénél állok
Legény életemnek a végére jártam
Mint ifjú emléket a szívembe zártam
Mikor e szép napon tőletek elválok
Tinéktek szívemből még egyet kívánok
Egy csinos menyasszonnyal egy útra indulni
Boldogság mezején szép virágot szedni
Kérem, hogy boldogságot adjon néktek
Jó barátok, munkatársak isten véletek.

7. *Búcsú a keresztszülőktől*
Kedves keresztszülők most felétek fordulok
Búcsú szavaimmal még nektek tartozok
Megköszönöm, hogy megkereszteltetek
És mindig szeretetre, jóra intettetek
Számomra nagy öröm, hogy mellettem lesztek

Eskü szavaimnak tanúi lehettek
Fáradozásotokért, mit értem tettetek
Most tiszta szívemből mondok köszönetet.

8. Búcsú a rokonságtól

Búcsúszavaimnak a végére értem
Kedves rokonaim most válok tőletek
Nagynénéimtől és nagybátyáimtól
Ángyikáktól és a sógoroktól,
Az itt jelen lévő szomszédoktól
Unokatestvérektől és a tiszteletadóktól.
Szeretet sugároz szívemből felétek
Legyen ez a szép nap örök emléketek
Add uram áldásod kedves mindnyájukra
És ezzel teszek pontot búcsú szavaimra.

9. Félárva búcsúztatás

Búcsúzásom rövid de annál nehezebb
Mert nincs/ édesanyám v. édesapám/ kinek nyújthatnék most kezet
/édesanyám v. édesapám/ meghalt, s mikor rá gondolok
Szívem is lelkem is a fájdalomtál zokog
/édesanyám v. édesapám / ha élne ezen a világon
Megosztanám véle most a boldogságom
Kedves /édesanyám v. édesapám/ ha most jelen volnál
/anyai v atyai/ áldással most egy csókot adnál
Kegyetlen a halá,l mert tőlem elrabolta
/édesanyám v. édesapá / fiatalon a koporsóba zárta
Nem is kívánhatok őnéki egyebet
Legyen áldott a föld, mely alatt pihenhet
Ezt kívánja neked az édes gyermeked.

10. Indulás a menyasszonyért

Tisztelt vendégsereg méltó tisztelettel
Indulunk el végre csendes békességgel
Vőlegény urunknak keressük meg a párját
Az ő drága kincsét, kedves menyasszonyát.
Szülői hajlékom mindjárt el kell hagynom
Istennek áldása kísérjen utamon
Induljon a násznép vőlegénnyel az élen
Menjünk a menyasszonyért a legnagyobb rendben.

11. Megérkezés a menyasszonyi házhoz
Szerencsés jó napot a kedves vendégeknek
Tiszteletem adom ifjúnak és vénnek,
Hajnalban mikor virradt csak a reggel
Összegyülekeztük szép számos sereggel
El is értünk tisztes hajlékukhoz végre,
Egy csinos menyasszony kikérésére
Nem jöttünk dollárral, se pénzzel se mézzel,
De azért nem jöttünk teljesen üres kézzel
Násznagyuramhoz volna egy kérésem
Itt várakozik künn szép vendégseregem
Legyenek szívesek őket befogadni
Nem fogunk mi azért adósok maradni.

12. Menyasszony kikérése
Kedves vendégeim itt hiába várok
Akiért mi jöttünk sehol sem látom
De a fáradtságom, hogy kárba ne essék
És hogy a vőlegény ne sokáig várjék
Bátorkodom e ház népéhez szólani
Hol van a menyasszony, azt szeretném tudni
Ez ifjú vőlegény szívből megszerette
S mint jegyesének ne rég eljegyezte
Házi uram, önnek kedves szép leánya
Ki, hogy kezét adta soha meg ne bánja
Íme elérkeztünk ezen jeles naphoz
Mikor a menyasszonyt elvisszük a paphoz
Legyenek szívesek átadni most kérem
Hadd vigye magával derék vőlegényem
Legyenek egymásé e naptól fogva
Édeset, keserűt egymás között megosztva
Hallgasson az egyik mindig a másikra
Így ad az úr áldást kedves mindnyájukra
Házi uramtól most engedelmet kérek
Násznagyuramtól pedig egy menyasszonyt kérek.

13. Menyasszony búcsúztatás
Kedves vendégeim figyelmüket kérem
Míg néhány szót elmondok a menyasszony nevében
Drága jó szüleim itt előttetek állva

Megnyílik az ajkam most a búcsúzásra
Mindig jó volt a szülői házhoz érkezni
Így most elég nehéz a búcsúzást kezdeni.

14. Búcsú az édesapától

Kedves édesapám tehozzád fordulok
Tudom, hogy szereted búcsúzó leányod
Sokat fáradoztál míg neveltél engem
Míg kiskoromtól eddig felnevelkedtem
Rossztól megóvtál, jóra tanítottál
Mint gyenge virágot mindig úgy ápoltál
Bocsájtsd meg ma nekem ha ellened vétettem
Kedves édesapám jóságod soha nem felejtem
Köszönöm atyai, hű, gondos szereteted
Egy búcsúcsókkal elköszön gyermeked.

15. Búcsú az édesanyától

Kedves édesanyám mikor hozzád szólok
Szívem is lelkem is a fájdalomtól zokog
A te jóságodra ha vissza gondolok
Könnyező szemekkel kebledre borulok
Megcsókolom áldott anyai kezedet
Melyekkel ápoltál mind eddig engemet
Dolgoztál érettem szerettél s neveltél
Számtalan éjszakát te nappallá tettél
De azért ma mégis könyörgök tehozzád.

16. Búcsú a testvérektől

Kedves testvéreim fogjátok meg a kezem
Tőletek esik a válásom oly nehezen
Tartson össze minket testvéri szeretet
Legyünk jók egymáshoz az egész életben
Drága szüleinket mindig segítsétek
Idős napjaikat boldoggá tegyétek
Oly útra indulok melyen még nem jártam
Kis madárkák is a fészkükből elszállnak
Gyermekkorunkra ha visszagondolok
Könnyes szemekkel most ölelve búcsúzok
Bocsássátok meg ami rosszat tettem
Végül búcsúként öleljelek meg engem.

17 Búcsú a nagyszülőktől

Kedves jó nagyszüleim felétek fordulok
Bánat helyett öröm töltse el arcotok
Nézzetek ide most az unokára
Itt áll előttetek menyasszonyi ruhában
Számotokra e nap csak öröm lehet
Hogy házasságom mindig boldog lészen
Gyermekkoromban mikor altattatok
Remegő kezekkel megsimogattatok
Drága jó nagyszülők megköszönöm néktek
Mit kiskoromtól eddig fáradtatok értem
Most bocsássátok meg ha valamit vétettem
Kedves jó nagyszüleim isten véletek.

18. Búcsú a keresztülőktől

Mikor kicsi voltam reám felfigyeltetek
Kedves keresztszüleim megkereszteltetek
Ha bajba voltam és kértem tanácsot
Segítségetekkel mindig szolgáltatok
Számomra e szép nap ünnepélyesebb lett
Hogy az esküvőm napján is velem ünnepeltek
Szívből köszönöm mit értem tettetek
És maradjon e szép nap jeles emléketek.

19. Búcsú a barátnőktől

Hajadon leányok szűzi virágszálok
Búcsú szavaimmal hozzátok is szólok
Nincs nékem köztetek többé maradásom
A férjem házánál lészen a lakásom
A hogy férjem mondja úgy lészen járásom
De hamar véget ért az én leányságom
Mikor e szép napon tőletek elválok
Nektek is istentől minden jót kívánok.

22. Indulás az esküvőre

Örömmel virradt reám e szép reggel
Megtelt az én szívem reményekkel
De a lelkem mégis zokogás fogta el
Az élet útjára e napon lépek fel
Hosszú az én utam, amelyen indulok
Ezért jó istenem tehozzád fordulok

Mert ma fordul meg életem sorsa
Holtig örömre, vagy örökös búra
Drága jó szüleim, édes testvéreim,
Körülöttem álló kedves rokonaim
Kisérjetek el most a város /község/ házára
Azután pedig majd az Isten házába;
Kedves szülők, testvérek, rokonok
Menyasszonyunk felett ne szomorkodjatok,
Nyugodjatok bele, hisz ez az élet rendje
De most már induljunk el az esküvőre.

23. Beköszönés a lakodalmas házhoz
Kedves örömszülők mi már megérkeztünk
Már a dolgainkat félig elintéztük
Hoztunk mi magunknak két kedves vendéget
Menyasszony, vőlegény velünk megérkezett
Fogadják őket, mint édes gyermeküket
Mutassanak irántuk szülői hűséget
Szavakkal ígérjük és tettel bizonyítjuk
Hogy felnevelésünket honoráljuk és továbbadjuk.

24. Fényképésztől visszaérve násznagyoknak beköszöntve
Szerencsés jó estét násznagy uraimnak
Végére jutottunk a mai utunknak
Adok át önöknek 2 kedves vendéget
Menyasszony, vőlegény végleg megérkezett
Fogadják szívesen e vidám hajlékukba
Részesítsék őket szép mulatságukban.

25 a) Vendég beköszöntés
Szerencsés jó estét adjon az úristen
Násznagy urak, ismét vendégek érkeztek
Messziről jöttek ők Ázsiában laknak
És a hosszú úton nagyon elfáradtak
Fogadják őket e vidám hajlékukba
És kínálják meg őket egy-egy pohár borral!

25 b) Vendég beköszöntés
Két napja utazunk messze Ázsiából
Úttalan utakon nyugati határból

Kocsival indultunk, hogy jobban haladjunk
Kocsi után végig gyalog bandukoltunk
Nyitra hídhoz érve vámot nem fizettünk
Híd mellett a vízen szépen áteveztünk
Most pedig elmondom a jövetelünk okát
Menyasszonyunknak adjuk szívünk ajándékát
Fizettünk bankóval, körmendi arannyal
És most itt állunk mi 2-3 garassal
Zenész uraim szóljon hát a nóta
Öblítsük torkunkat jó naszradi borral.

25 c) Vendég beköszöntés
Tisztelt násznagy urak ismét megérkeztem
Megbízott munkámmal sikerrel ténykedtem
Újabb kedves vendégek érkeztek körünkbe,
Hogy részesüljenek a mi örömünkbe
Násznagy uram kínálja itallal a kedves vendégeket
És a lakodalmas háznál adjon nekik vasárnap délig helyet.

26. Vacsora előtti beszéd
Hölgyeim, uraim az öröm csak terjedhet
Ételbe, italba belekeveredhet
Nem ám, hogy ettől valaki csömört kapjék
Nálunk ne rontsa el gyomrát a vendég
Vacsorához immár megvagyon terítve
Tányér, kanál, villa el van készítve
Tessenek uraim helyre telepedni
Zenekarnak velem együtt be kell melegedni
Ami tőlem telik én mindent megteszek

27. Leves köszöntő
Gazdánk vendégeit mind felszólította
Illő tisztelettel házához hivatta
Érzését irántuk bőven kimutatta
Szakácsokkal házát megszaporította
Ügyes szakácsaink készek is mindennel
Először persze a finom húslevessel
Itt a finom leves csigatésztával
Szakácsunk viszont a sótartójával
Mielőtt elkezdjük az ünnepi vacsorát
Énekeljük el most a nemzetünk himnuszát

Zenész uraim most csendüljön a himnusz
Ezzel is dicsérjük az úr Jézus Krisztust
(Himnusz)
Ezért most levessel vessék meg az ágyat
Kívánok önöknek széles jó étvágyat.

28. Marhapaprikás beköszöntő

Megint megérkezem uraim sokára
De merek dicsekedni, nem jöttem hiába
Finom pörköltet hoztam a konyháról
Sokat küszködtem egy szarvas bikával
Mészáros a bikát földre terítette
Ezt a finom ételt abból készítette
Hogy a vendégeknek ezzel kedveskedjen
Van benne sok hagyma, fűszerezve borssal
Főszakács is ott állt a nagy sótartóval
Tessék vendégeim nyúljanak most hozzá
És utána borral öblítse a torkát.

29. Birkapaprikás beköszöntő

Kedves vendégeim nincs semmit tagadnom
Előbb a szakácsné nagyon megfuttatott
Fiatal birkának hoztam be a húsát
Harminckét évet alig élhetett meg
Szerencsétlen feje a bográcsba esett
De azért tessenek bátran hozzá látni
Nem lehet mindenkor gyenge bárányt vágni
Faggyúval keverve benne van a farka
Attól jó az étel íze és zamatja
Kérem, a vőlegény vegye ki a farkát
S kínálja meg vele a menyasszonyát.

30. Csirkepaprikás

Itt a jó paprikás bő zsíros levével
Merek dicsekedni kellemes izével
Meg van ízesítve paprikával, borssal
A kedves vendégnek teljen meg a gyomra
Nyúljanak hozzá ki jobbról, ki balról
Szakács is hozzányúlt a nagy sótartóhoz.

31. Sült tyúk köszöntő

Figyeljenek reám méltó tisztelettel

Ez a gyenge csirke csak 3 éves múlt el
Meggyilkolták szegényt ó mily rettenetes
De a húsa finom és nagyon ízletes
Ó te kis pipike gyere búcsúszóra
De hamar utolért téged a végóra
Itt van a kakas is, de nincsen taréja
Van a vőlegénynek kemény gondolata
Kedves menyasszonyunk legyen büszke arra
Mikor keményre sül a kiskakas farka
Násznagy uram pedig apróra vagdalja
Ebből egy darabka nékem is jó volna.

32. Bor köszöntő

Mikor Noé atyánk isten parancsára
A vízöntő elől futott a bárkába
Minden állat és növényfajból egyet vitt,
Hogy ne nélkülözzön a vész után semmit
Legbölcsebb volt tőle amikor azt tette,
Hogy a szőlőtőkét kint nem felejtette

(folytatás 2 variációban)

1.
Uraim a jó bort mindenkor szerettem
Szent Borbála napján hordóban születtem
Nagyapám kántor volt, apám kefekötő
A jó bort fenékig itta mind a kettő
Telt poharat fogok új párért emelve
Kiket egybe kötött kebletek szerelme.

2.
Neki köszönhetjük, hogy a bort ismerjük
Amelyből erőinket, kedvünket szerezzük
Rajta tehát urak töltsünk a pohárba
Igyunk Noé apánk emlékére máma,
Hogy szőlőt termesztett legyen érte hála
Neki köszönhető szívünk vigassága.

33. Torta beköszöntő

Végre megérkeztem a füstös konyhából

Ezzel az ízletes, gyönyörű tortával
Kukoricalisztből készült e sütemény
Cukorral vegyítve nem is olyan kemény
Mazsola szőlővel van ez teljes tele
Sok más egyebet is tapostak még bele
Szereti is ám ezt minden asszonyféle
Szűz lányok nem bírnak betelni véle
Kívül is belül is meg van ez cukrozva
Úgy mint a zenész ki van púderozva
Nincs ebben se mustár, se kömény
Aki ebből eszik nem bántja a köszvény
Tisztelt násznagy uram mutasson jó példát
Harminchárom foggal szerelje fel magát.

34. Vegyes tál beköszöntése
Kedves vendégeim most sokára jöttem
Mert három szakáccsal kellett egyezkednem
Itt van a vegyes tál körül rakva sülttel
De azért ne legyünk az anyóshoz se hűtlen
Borjúsült, oldalas, tojásos hús borssal
Aki ebből eszik öblítse le borral.

35. Meny- /v. új/asszony tánc elé
Itt áll előttem egy ékes meny- /v. új /asszony
Hogy meny- /v. új/ asszony fővel még egyet mulasson
Mindenki táncoljon véle egy-egy kurtát
De le ne tapossák a szoknyája ráncát
Kedves vendégeim azt önök is tudják
Ezt a szép ruhát sokáig varrták
Dédnagyapám ilyenkor azt mondta:
Sok beszédnek sok az alja.
Nyúljanak hát zsebbe egy-egy garasért
Hadd szóljon egy magyar csárdás az ifjú menyasszonyért.

36. Mondóka
Boldog a menyasszony, boldog a vőlegény
Úgy lesz ez tartós, ha az egyik szerény
Osztoznak életük legszebb örömében
Mert ez áll jóságos urunk rendeletében:
Legyen az új ember hűséges és dolgos
Mert házas életben biz ez nagyon fontos

Legyen a menyasszony ezennel újasszony
De három garasból tizet varázsoljon
Vegyen az újasszony mosófát és rokkát
Tartson a háznál egy jó erős nyújtófát
Legyen az újasszony most már édesanya
Aki a családot mindig összetartja
Összekötő szálnak lesz vagy 4-5 gyermek
Így a családi élet öröm lesz és teljes.

37. Éjféli kínálás előtt
Íme az újasszony már fel van kontyolva
Két keze tortával meg is van rakodva
Fogadjanak tőle egy-egy szelet tortát
Majd kóstolják meg az újember borát.

38. Újember fogadalma
Fogadom, hogy hűségeddel sosem élek vissza
Mint a ma született bárány lelkem olyan tiszta
Nem járok én a kocsmába, ahol a bűn fészkel
Nem leszek én hűtlen édes szívem hidd el
Ugyan minek hazudozok össze-vissza ennyit
Rajtad kívül soha nem csalok meg senkit.
Jó munkát – a leköszönés után fergeteges tapsot kívánok!

(A lakodalom menetébe beilleszthető egyéb versek)
Amikor az ágyért akar menni
Halász, vadász, madarász mikor indul útra,
Házi népét kívánja jó karba
Mi is násznagy uram útra akarunk indulni
Menyasszonyunk ágyáért akarunk elmenni
Sok áldást és szerencsét kívánunk
Násznagy uraméknak, meg visszafordulunk.
Éljen.

Mikor odaér
Érdemes vendégek kik egybegyűltek,
Igaz szerető örömet kerestek
Versem hallására ne legyetek restek,
Míg egy pár gerlice madarat lefestek
A gerlice madár, ha párjára talált,

Azon gondolkodik, fészket hol vegyen már
Ha fészket szerezhet nyugalmat talált
Minket most vőlegényünk küldött el az ágyért
Kegyelmetek előtt jelentünk meg azért
Szolgáltassék tehát által a kezünkbe,
Nyugodjon meg minden szerető szív ebbe.
Ne tartóztassanak, sietünk e sorral
Bizonyítjuk utunk, jó makói borral.
Éljen.

a) Ágy kérés
Hogyha nem terhelném házi gazdánkat
És ő vele együtt hív gazdasszonyunkat,
Menyasszonyunknak hűséges dajkáját,
Ha meg nem sérteném kedves gyámolóját
Egy dologról szólok, hogyha megengednek
Hogyha ezzel valakit meg nem sértenék
Így kezdem a versem kihallgatni tessék
Ágyat kérnénk ugyan szép felvetett ágyat
Két, három dunnát, derékaljt és paplant
De én ezekből most én el is hagyok,
Mert a lovunk fülén még kendőt nem látok
Kérem szeretettel ne sajnálják tőlünk,
Hogy lássák az úton, van nékünk címerünk.
Éljen.

b) Ágy kérés
Kocsi rudunk mivel áll a kapu feli
Noszolyú asszonyok csak azt emlegeték
Hogy sokat ne késsünk, sőt visszasiessünk.
Éljen.
A már kikért ágyat szolgáltassák kézhez
Noszolyú asszonyunk had vegye kezéhez
A sifonnak a végét majd én is megfogom
Ha kocsimra tesszük, biztatom kocsisom.
Éljen.
Áldás ,békességbe legyen ez egész ház,
És készítsen, benneteket gyönyörűséges máz.
Legyetek áldottak, Istentől örökké
Ezen örömötök ne váljon iriggyé

Maradjatok addig, isten oltalmába
Meg felviszen majdan dicső országába.
Éljen.

Hazaérkezés az ággyal

Ne nehezteljenek, hogy ily sokáig jártunk,
Higgyék el az ágyért kellett sokat várnunk
Akkor kezdték fonni az ágynak valókat,
Mi is segítettünk készíteni azokat.
Ennél szebbet, jobbat ritkaság találni
Vőlegény urunknak tessék elfogadni
Éljen.

Vőlegény búcsúztató

Engedelmet kérek, hogy lenne hallgatás
Oda hátra szűnne meg a susogás.
Örömmel virradt reám e szép reggel,
De már most keblemet nagy bánat fogta el.
Mert a házasság útjára lépek fel,
Hosszú az én utam amerre indulok
Azért hat Istenem te hozzád fordulok
Tőled buzgó szívvel kegyelmet esdeklek,
Mert áldást és segélyt csak tőled nyerhetek
Óh kérlek légy velem nehéz sorsomba,
Mert most válik meg életemnek útja.
Vagy holtig örömre, vagy örökös bura.
Azért hát kérlek légy velem,
Bocsájsd meg ellened elkövetett vétkem.
Add, hogy boldog legyen az én páros éltem
Óh édes Jézusom maradj holtig velem
Előbb jó atyám tehozzad fordulok
Búcsúzó szavaim zokogva indítom
Szíveddel szívemmel együvé indítom
Így valamennyire szívünket újítom
Kedves édesapám bocsájtsd meg vétkemet,
Hogy el ne veszítsem én szegény lelkemet.

Menyasszonyi beköszöntő

Halljunk szót barátim, legyen most csendesség,
Mert az úr házából megjött a szép vendég

E házba vezérelt az ég egy pár új személlyel
Kik összeesküdtek oly szoros kötéllel
A szent háromságnak fogadták névre
Hogy gondot viselnek egymás éltére
Éljetek sokáig tartson a szerencse,
Áldásait az úr reátok derítse.
Ily szép szeretetben éveket töltsetek
Atyátok, anyátok lássa víg éltetek.
Gyönyörködjék most is jó kedvét mutassa,
E királyi háznak kicsinye és nagyja
Öröm kiáltással szóljon a muzsika
Bocsássanak hát be öröm apa és anya
Éljen

Beszéd vacsora előtt!
Szerencsés jó estét kívánok uraim
E házban összegyűlt kedves asszonyaim
S az itt jelenlévő ékes ifjúságnak
Akikben öröme telik jó gazdánknak
Szépen felkérem e vidám társaságot
Hagyják félbe kissé e szép mulatságot
Amíg elbeszélem ki vagyok mi vagyok
E királyi háznál tenni mit akarok
Jó gazdánknak királyi hatalma
Kinek a menyegzős ház a birodalma
Ki nevezett engem belügyminiszternek
Remélem, hogy önök is beleegyeznek
Hogy a terhes állást méltán betölthessem
Házunk vendégeit kielégíthessem
Hamarosan nagy körutazást tettem
A világ négy táján mindent megfigyeltem
Párizst, Londont hét nap alatt bejártam szamáron
Sötét Afrikát két télen, két nyáron
Valamennyi négert névéről ismertem
Nekik a Szaharán paprikát ültettem
Afrikából mentem Ausztráliába
Alig fél nap alatt, fájt is a lovam lába.
Áldott világ van itt el sem hiszik talán
Sült malacok mennek az emberek után
Ha egy kutat ásnak, borral szalad tele,

Túrós lepényből van házak fedele
Szalonna híddal kötik át a folyót
És ami a legfőbb nem fizetnek adót.
Hogy innen eljöttem kilenc mázsás voltam
De míg a tenger hátán gyalogoltam
Nagy célt halakra, fókákra vadásztam
Bizony nem csoda ha le is soványodtam
Amerikában is megfordultam kétszer,
Ázsiát bejártam ,össze-vissza hétszer
Voltam ebéden a kínai császárnál
Ott aludtam el a fekete kivónál
Tehát amint látják sokat tapasztaltam
Új hivatásomhoz alaposan értek
Tisztelt násznagy uram egy pohár bort kérek
Most pedig uraim a konyhán szétnézek.
Megtekintem hogy sülnek az étkek
Szakácsunk mi mindent főz vacsorára
Ismét megjelenek Péter-Pál napjára.
Éljen

Tréfa a lányokra
Szép vendégkoszorú, csak nem nyughat a szám
Nem bánom, ha meg is haragszanak reám
Elmondom, amit már jó régen titkolok
Lehet, hogy van köztünk kit érdekel a dolog
Valamikor régen apáink beszélik
Nem nőhetett meg a lány otthon csak félig
Férjhez ment, elvették még kurta ruhában
Egy sem divatozott, egy sem járt a bálba
Más világ van mostan, puccosak a lányok,
Szülőknek a földje sokszor fölmegy rájok.
Farsangon mást nem tesz, csak készül a bálba
Mégis megöregszik, otthon lánykorában
Most selyemruha kell, most meg szövet járja
Tenyérnyi csipkéket fölvarratnak rája.
Tegnap ez volt, ma már más a divat
Eldobják a régit, pedig nem is szakadt
A szegény apának nincsen egyéb dolga
Költeni a lányra, addig amíg bírja
Ha pénze nincs, elad egy jó darab földet,

A lovat a hámból, vagy a fejőstehenet.
Mindegy a ruhának mégis meg kell lenni,
Vagy ha így nem tesz, kölcsönt kell felvenni.
De hát nagyon mindegy ennek sincs más vége,
A kölcsönt is vissza kell fizetni végre
Főispánné lányát esküdt lánya látja,
Bíró lányos lesz a paraszt lány kabátja
Debreceni majmok pestit, pestit majmok bécsit
Így felcserélik édes apjok pénzit
Tegyük fel már mostan kap egy kérőt,
Az se a lányt nézi, mennyi a hozomány
Nem a lány kell neki csak a pénz a vagyon,
Szomorú de így van, mind igaz ez nagyon
Hogy ha a kérőnek tetszik a hozomány
Több a bizonynál, hogy hozzá megy a lány
Igaz, hogy a lány is jól megfigyeli azt
Úr-e a kérője, vagy valami paraszt
Megvolt az esküvő, elviszik a leányt,
Hamar elköltik a mennyasszony hozományt
Mindig sír az asszony, kártyás lump a férje
Ha pénzt ad az apa, ismét szép az asszony,
Csak hogy nincs oly vagyon, mely örökre tartson
Egy reggel a szegény apa arra virrad,
Öreg napjaira nincs betevő falat
Hát a szegény ember lánya mit csinál,
Gondolják tán önök, kérőt az hol talál
Ha puccos sallangos, túl rá tartja magát
Legtöbbje lányfővel hányja el a fogát,
A szegény legénynek szegény lány a fele
Nincs ám annak a ládája tele
Jó, ha bír keresni, kenyérre és másra,
Józan ésszel úrnőt nem vesz a nyakára.
Szép a lány, mindegy gazdag-e vagy szegény,
Jobban is kap rajta hozzávaló legény.
Ha egyszerűen jár, divattal nem rohan
Elég neki ha két három ruhája van.
Az ilyen lány apja nem jut aztán tönkre
Hamar is férjhez megy nem lesz lány örökre
Nagyon szépen mondta a múltkor a bíró
Idején meglátszik mely tejből a túró.

Szép lányok szavaim ne vegyétek zokon,
Akire nem illik nevessen jót azon
Vagy ti beszéljetek rólam mindent, lehet,
Akkor is szeretni foglak benneteket.
Éljen.

A kálátosokért indulni akar
Tisztelt násznagy uram, már mi most indulunk,
Rövid parancsára szép vendéget hozunk
Míg mi oda járunk szépen vigadjanak
Rövid idő múlva minket fogadjanak.

Odaér a kálátós házhoz
Minthogy a vadak, madarak el nem feledkeznek
Szerelmeseikről, sírva visszaemlékeznek
Keresik ők egymást keserves jajokkal
Ha nem látják egymást nem bírnak magokkal
Hát az ember kiben okos lélek vagyon,
Kedvese válásán hogy ne sírna nagyon.
Tudom kelmetek is mostan sajnálják
Hogy felnevelt leányukat köztük nem látják
Ne búsúljanak, becsületben vagyon,
Menyasszonyi ruhában felöltözve vagyon.
Ne kételkedjenek, sőt maguk is lássák
Ki fáradságukat tőle ne sajnálják
Én úgy jöttem mint Noé második galambja.
Melynek nemes szándék vala utazása
Vitt is az jeléül az ő utazásának
Egy olyan faágat az ő kedves urának
Nem kisebb öröme lenne az én uramnak
Ha kelmetek lesznek vendégei az ő házán
Én is utazásomnak jeléül valamit vinnék
Díszes ajándékát asztalára tennék
Kérem, ne vessék meg tisztelet adását
Keressék fel velem az ő szép hajlékát.
Éljen.

A legényes házhoz ér a kálátósokkal
Ilyen érdemes vendéggel e házat tisztelem
Melyet istenség engedelmével ide vezéreltem

Úgy, mint mennyasszonyunknak édes apját anyját
Hozzá tartozandó egyéb jó barátját
Kérem, fogadják örömmel e tisztes személyeket
Adjanak számokra leülő helyeket.
Éljen.

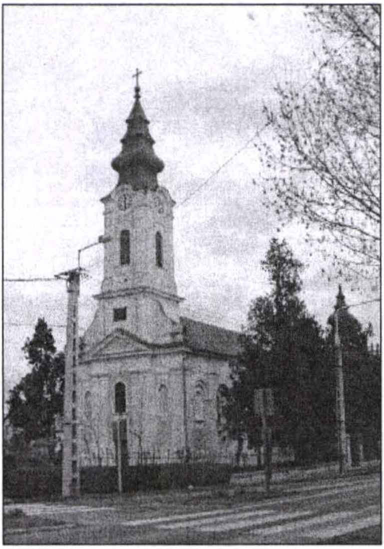
Magyarcsanád

A román határtól 3 km-re elhelyezkedő Magyarcsanád földrajzilag a Dél-Alföldhöz tartozik. A mai, Apátfalvával mára szinte egybeépült település a 19. század elején alakult.

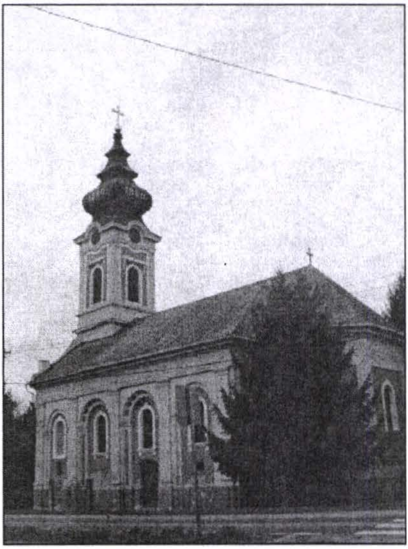
A régi, Kis-csanádnak nevezett falu, 2 km-re délre helyezkedett el, szintén a Maros jobb partján. 1697-ben a településre szerb határőröket telepítettek be. A helyzet 1752-től változott meg, amikor a határ megszűnését követően a volt határőrök nagyrésze családostól kivándorolt Oroszországba. Az elvonulók helyébe Arad megyei román telepesek, valamint 50 magyar család költözött ide Földeák, Mindszent, Makó, Orosháza és Szentes településekről.

1762-ben a magyarok szétváltak a románoktól és a még megmaradt szerbek lakosoktól, és megalapították a szomszédos Apátfalvát.

A levéltári adatok szerint a 18. században a román és szerb kiscsanádi lakosok közösen használták az ortodox templomot, a falunak román és szerb papja is volt.



Román ortodox templom



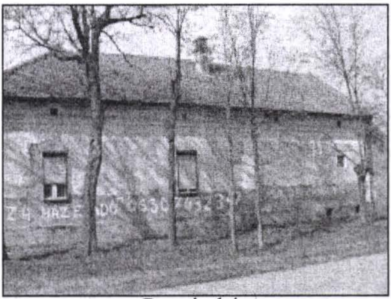
Szerb ortodox templom

Az új otthonba való költözés egyben azt is jelentette, hogy 1808-ban felépült egy új, a kornak megfelelő barokk stílusú templom.

Mivel a településnek hosszú ideig túlsúlyban román lakossága volt, – 1850-ben a románok az összlakosság 47,30%-át tették ki, a szlovákok 20,52%-ot, a magyarok 14,50%-ot és a szerbek 12,55%-ot – a Román Ortodox Egyház Kralovici Szerb Érsekségtől való elszakadásakor a csanádi románok megtartották az iskolát és a templomot. A szerbeket 12,250 Ft-al kártalanították, amiből a szerbek 1880-ban felépítették saját templomukat.

Napjainkban a településen csupán 30 szerb él, de a román közösséghez tartozók száma is drasztikusan csökken, és jellemző körükben az elöregedés folyamata. Az utolsó népszámlálás alkalmával 189 fő vallotta magát román nemzetiségűnek Magyarcsanádon.

A közösség román identitását megőrző elemei a vallás, a családban használt nyelv, valamint az emlékezetben megmaradt múltbéli hagyományok[18].


Román ház

Kerítés vonalában épült kukoricagóré

Román asszony viselete

Veturia Marienuț

Nekünk nem volt ***lakodalmunk***, mi a polgármesteri hivatalban esküdtünk meg, és egy hét múlva, reggel, a pap megesketett a templomban. Csak így házasodtak az emberek, lakodalom nélkül. Én nem emlékszem, hogy lett volna nagy lakodalom, nem volt szokás. A szüleimnek sem volt lakodalmuk, csak így házasodtak ők is. Nem emlékszem, hogy a románoknál olyan nagy lakodalom lett volna.

(adatközlő: Veturia Marienuț, sz.: Tăutu, 1934)

Vasile Marienuț

Temetésen megsiratták a halottat. Ha fájt neki, megsiratta. Nem tudom. Én nem emlékszem. Az én szüleim mindketten kórházban haltak meg. De mikor nagymamám meghalt, édesanyám és az egyik szomszéd asszony készítették elő még otthon és azt hiszem 1974-től van ravatalozó. A halottat beviszik a legszebb szobába, és a tükrökre törülközőket tesznek, nem tudom miért. Kinek hogy volt, ruhája, a sírásók megásták a gödröt és dobtak a gödörbe pénzt is, hogy megfizessék az égi adót, amíg a lélek meg nem érkezik. Volt egy fiatal leány, aki öngyilkos lett a Marosban, felöltöztették menyasszonyi ruhába. Nem tudom milyen volt a temetés, én nem voltam. Másnap az emberek kimennek a temetőbe, igen, kimennek, kiviszik a halotti tort, mondták, hat hétre rá, régebben. Az anyósom mesélte, hogy amikor meghalt az apósa, egy szomszéd szűz leánynak vett egy fazekat és azzal locsolta a sírját, nem tudom mit csinált, mert a tömjénezést nem ismerte, mert magyar volt. Úgy, ahogy hat hétre szokták csinálni, vettek neki ajándékba valamit, vagy egy rend ruhát vagy cipőt, az mesélte nekem, mert én erről nem hallottam.

(adatközlő: Veturia Marienuț sz.: Tăutu, 1934)

Naptári ünnepek

Karácsonykor tele volt a templom. Disznót vágtak, húst sütöttek és töltött káposztát készítettek.

Karácsony előestéjén böjt volt, kalácsot készítettek, dióval, mákkal. A kalács tésztáját hosszúra nyújtották, összevágták, mint a nudlit, megsütötték a kemencében, utána leforrázták és mákba hempergették, és böjti paszulyt is főztek. Karácsonykor volt, disznót vágtunk, az én szüleim mindig vágtak disznót, kisütötték a rizses hurkát, kolbászt, húst. Akkoriban a ház földből volt, nem volt padlózva akkoriban, aztán szénát szórtak szét és az asztal alá tettek egy kosarat, úgy emlékszem, és tizenkét egész kukorica csövet és gondolom diót is, csak azt már nem tudom hányat, tettek aztán egy lószerszámot, azt is bele a kosárba, és akkor karácsony harmadik napjáig úgy mondták, hogy a Karácsony seper és a kukoricából adtak a jószágnak. Így volt ez ősi idők óta, és karácsonyi énekeket énekeltek (kolindáltak) házról-házra járva a „Steaua sus răsare”, „Ce vedere minunată” kezdetű énekekkel. Én nem jártam, nem volt hangom, de jártak a lányok is, de legfőképp a cigányok jártak. És akkor adtak a cigányoknak kalácsot. Jártak a lányok a gyerekekkel, mert az én gyerekem is járt egy Monica Păcurariu nevezetűvel. Csak az iskolakorú gyerekek jártak délután és a nagyobb cigányok. És kérdezték hogy szabad-e kolindálni, igen szabad, és akkor bementek, és kolindáltak, és kaptak pénzt is, nem emlékszem, csak azt tudom hogy kalácsot kaptak, mert tudom hogy nagymamám egy kicsi halom kalácsot csinált, úgy fonták össze kettőbe, és úgy adták vissza, és az olyan volt mint egy kis kalács, volt neki egy kerete. Minden egyes kántálónak csináltak egy kalácskát. Csak a románoknál tudom, hogy volt. A szerbek nem tudom, hogy mentek-e kolindálni és a magyarokról sem tudom, nem tudom, nem voltak magyar szomszédaim.

(adatközlő: Veturia Marienuț sz.: Tăutu, 1934)

Karácsonyfát állítottam én is. Mikor kicsi voltam, de nem tudom milyen fa volt, egy földfazékba tett anyám egy kis ágat, a diókat becsomagolta sztaniol papírba, de azt nem tudom, honnan vette, és felakasztotta őket és egy almát, és jó volt. Én most már nem csinálok, amíg a fiam kisgyerek volt csináltam.

(adatközlő: Veturia Marienuț sz.: Tăutu, 1934)

Újévkor hagyományos süteményt („cesniță") sütöttek, dióval. Kinyújtották az asztalon és hagyta anyám, hogy megszikkadjon, és akkor felvágta, így, kis darabkákra, akkor meglocsolta meleg zsírral, utána diót és mazsolát tett rá, cukorral befedte, és csinált több réteget, és tettek bele pénzt. Egy tepsibe tették a pénzdarabot, és mondták, ha sok volt a dió jó diótermés lesz, ha jó volt a tészta sok lesz a búza, jó lesz a búzatermés.

(adatközlő: Veturia Marienuț sz.: Tăutu, 1934)

Házat szentelni (umblat cu Iordanul) újév után jártak, Vízkereszt előtt, másodikán, a falu ennek a részében és a másik részében is, de most már nem sokhoz jár. Régen jött a pap a kántorral és két gyermekkel és egy kis persellyel, és oda be kellett dobni a pénzt a diakónusok és a pap részére, ajándékba, és Luțai atya mindenhová bement, az istállóba is és énekelte: „A Jordán folyóban…".

(adatközlő: Veturia Marienuț sz.: Tăutu, 1934)

Virágvasárnap barkát szenteltek, igen, barkát, most is virágvasárnapon. Csak régebben, mikor a gyerekem elsős, másodikos volt az iskolában, virágvasárnap előtti szombaton vecsernye volt, akkor mentek a templomba, és a pap meggyóntatta őket, és virágvasárnapon áldoztak a gyerekek. A barkákat hazavittük és megtartottuk, amíg megjelentek a következő barkák. Jó a háznál a barka, mikor rossz az idő ne csapjon be a villám.

(adatközlő: Veturia Marienuț sz.:Tăutu, 1934)

Húsvét másnapján temetőbe mennek az emberek, viszünk piros tojást. Mi megtartottuk a halottak húsvétját, mindig is így volt ez. Anyám vörös hagyma hajával festette a tojást. A pap rövid misét tart ott, nem megy minden sírhoz, csak ha valaki új sírt csinált, felszentelik. A volt pap, Luțai atya megtartotta a

misét („ectenia"). Visszük a tojásokat a temetőbe, hogy tegyek egy kosárral az atyának is, kettesével, és utána a sírhoz is teszünk, adsz nekik pénzt, ki mennyit gondol.
(adatközlő: Veturia Marienuț sz.:Tăutu, 1934)

Szent Iván napján („Sânziene") csináltam koszorút, mert megyünk ki a szőlőbe. A réten is van galaj (sânziene), és teszünk ebből a korai almából „szentivánéji alma", és az almát betettük oda a koszorúba, és felakasztottuk a kapuba, az utcára. Ez régen volt, amióta megjött a demokrácia már nem csináljuk.
(adatközlő: Veturia Marienuț sz.:Tăutu, 1934)

Dodola

Dodolával jártak mikor szárazság volt, tudom hogy jártak a dodolával, csak hallottam, nem tudom, hogyan csinálták.

Dodoloaie, loaie, dă-ne doamne ploaie
Așe ploaie mare,dă inde dai cu sapa să iasă apa
(Dodoloaie, loaie, adj nekünk esőt
Olyan nagy esőt, hogy ahol kapavágást teszünk, kijöjjön a víz.)

Csak ennyire emlékszem, tovább nem tudom, de hosszabb volt. Járták a falu utcáit, de főleg a cigányok jártak, csak akkor a cigányok rendesek voltak, nem kellett félni attól, ha beengedted őket az udvarra.
(adatközlő: Veturia Marienuț sz.:Tăutu, 1934)

Dodolaie laie
Dă Doamne să ploaie
Hei dodolaie
Hei dodolaie

Inde dai cu sapa
Să sporească apa
Hei dodolaie
Hei dodolaie

Rodu până-n podu
Spicu ca cuțâtu
Hei dodolaie
Hei dodolaie

(Dodolaie laie
Adj Uram esőt
Hei dodolaie
Hei dodolaie

Ahová ütsz a kapával
Szaporodjon a víz
Hei dodolaie
Hei dodolaie

A termés érjen a padlásig
A kalász akkora legyen, mint a kés
Hei dodolaie
Hei dodolaie)

(adatközlő: Graur Traian, sz.:1927)[19]

Dodoloaie, loaie
Dă-ne Doamne ploaie
Ploaie curată
Dă la Dumnezo dată
Să ne crească grâu
Grâu până-n brâu
Spicu cât cuțâtu
Rodu până-n pod
Hai dodolaie

(Dodoloaie, loaie
Adj Uram esőt
Tiszta esőt
Istentől valót
Hogy nőjön a búzánk
Nőjön derékig
A kalász amekkora a kés
A termés a padlásig
Hai dodolaie)
(adatközlő: Terezca Kiss, sz.: Ardelean, 1917)[20]

Hagyományos ételek

Volt egy öregasszony, ameddig ő élt csináltak ***misekenyer***et („prescură"). Manapság már senki nem süt ilyen kenyeret. Hajadon kellett legyen aki süti, vagy özvegy. Akkor a templom vásárolta a lisztet és mindent, ami még kellett. Én már nem tudom hogyan csinálták, kicsi volt, de volt egy oltárasztal, arra kellett elhelyezni. Volt rajta egy kereszt, tudom mert nekem is volt a padláson valahol. Kerek volt az áldozati szentelt kenyér és fonott, és a közepére került az oltárasztalnak. Minden háznál kellett hogy legyen és a templomban is. Az oltárasztalba egy kereszt volt vésve és két betű. A pap megszenteli a zsemléket, és utána szétosztják ezeket. A szentelt vizet hazahozzák. Minden alkalommal hozzuk, van nekem két-három éves is. Ha fáj a fejem, iszok egy kortyot. Régebben öntöttek a kútba is.

(adatközlő: Veturia Marienuț sz. Tăutu, 1934)

Teheneket tartottak az emberek, nekünk is volt tehenünk. A tejből *túró*t készítettek. Anyám vitt így házhoz, annak, akinek nem volt, pénzért. Tudják azok, akik havonta fizettek, kimérte nekik és egy hónapban egyszer fizetett. Mikor nekünk sem volt mi is a szomszédból vettük.

(adatközlő: Veturia Marienuț sz. Tăutu, 1934)

*Böjt*időben anyámnak az anyja, emlékszem rá, száraz szilvát és almát főzött nyáron. Kiterítette a párszárító kosarakra, megszárította, és akkor abból főzött gyümölcslevest.

(adatközlő: Veturia Marienuț sz. Tăutu, 1934)

Kenyérsütés

Most a boltba megyünk. A kenyeret készen vesszük. Amikor férjhez mentem, minden nap odatettek hogy dagasszam a kenyeret. És akkor kiszitáltam a lisztet. Ahogy az anyósom mondta, dagasztottam, utána meg hagytam, hogy megkeljen egy órán keresztül. És volt kenyérkosaram. Beletettem egy hímzett kendőt. Úgy, a kosárba. A kendőre kevés lisztet kell szórni. Akkor pedig a teknőből vágtam, úgy a késsel. Annyit vettem, amennyit gondoltam. Amikor látjuk, hogy a kenyér a kosárban jól megkelt, na most akkor a kemence legyen kész. Rátesszük a lapátra, és anyám tesz egy kis lisztet a lapátra, úgy bizony. Parazsat tettem alá. Úgy megnőtt a kenyér, hogy csak úgy állt. Annyira meg volt nőve. Úgy két órát sült. Kinyújtjuk, hogy szép legyen. Olyanra csináljuk, amilyenre akarjuk. Mikor fehérebbre, mikor jobban megsütve. Nekünk úgy ízlik, ha meg van kicsit égetve a teteje. Mert a felső haját kávéval esszük. Összegyűjtjük a hajakat magunknak, eltesszük, és mikor tejeskávét készítünk, belemártjuk a hajakat. Anyám ilyenkor így szólított bennünket: „Kész a kávé. Jöhettek ebédelni."

És este meggyújtjuk a kemencében a tüzet. A teknő a kemence mellett volt. Reggelre megkelt, kicsit megsavanyodott. Azért volt a kenyér olyan ízletes, mert ott megsavanyodott. Meggyúrtam. Tettem hozzá élesztőt is, de készítettünk kovászosat is. Leforráztuk a korpát, azt, amit a malomból kaptunk a jószágnak. Leforrázzuk. Forró vizet öntünk a korpára, legyen puha. És abból a tésztából darabokat szaggatunk, a darabokat a kovászos kosárba tesszük a napra. Jó nagy kosarakat használunk. A napon elkezdenek nőni, erjed a kovász, és azzal megsütjük a kenyeret. Akkor, amikor nincs élesztő. Négy kenyeret és egy lepényt. Úgy csináltuk. És elég volt másfél hétig. Nem mentünk a boltba, mert akkor azt mondták, hogy nem képes meggyújtani a tüzet a kemencében. Nekem nagyon ízlett.

Akkoriban még lángost is készítettünk, az elején. Tejföllel csináltuk. És megcsavartuk a szélét. Megtöltöttük a közepét tejföllel, túróval és tojással. Úgy, ahogy a túróslepény kész. Fellöktük a lapátra, aztán oda be a kemencébe. Kevés parazsat csináltunk. Amikor nem volt túrónk, mert nem mindig volt, tett az anyósom rucazsírt. Az is jó. Ez volt nálunk egy ebéd. Ilyen volt az élet mikor én fiatal voltam.

(adatközlő: Bogyirka Dénes felesége)[21]

Házikenyeret is sütöttünk, de én nem sütöttem, csak tudom, hogy kovásszal kell, korpából kell kovászt készíteni, vagy nem is tudom. Utána meg kell szárítani, és utána élesztőből. Én nem tudom, mert nem csináltam, anyámnak az anyja csinálta. Olyan kerek volt az, amibe a lisztett tették, akkor volt egy kis kosár és betették a kosárba, és ha a kemence jó volt, tudták ők hogy mikor jó, akkor megforgatták a lapáton, betették a kemencébe. Készítettek túrós és tejfölös lángost. Az jó volt, ugyanabból a kenyértésztából készítik.

(adatközlő: Veturia Marienuț sz. Tăutu, 1934)

Népi gyógyászat

Líviusz bácsi tud gyógyítani, tud javítani, helyrehozni. Voltak asszonyok is, akik ráolvastak, orbáncra. Voltak öregasszonyok, akik ráolvastak, de nem hallottam és nem is láttam. Ha gennyes kelésük volt, tudom hogy szappanos tésztát készítettek és rátették, mondták hogy kiszívja. A fogra szalicilt tettek, úgy hallottam, hogy hatott-e valamit, nem tudom.

(adatközlő: Veturia Marienuț sz. Tăutu, 1934)

Ráolvasások

Orbánc

Să luară noauă albinuță
De la noauă stupinuță
Maica Sfîntă le auzea
Și în cale le ieșia
Și le-ntreba:
– Unde mereți voi noauă albinuță
De la noauă stupinuță?
– Mergem în cîmpul cu flori
După mană și jertfă.
– Întoarceți-vă napoi
Că s-o țîpat orbalțu la Terezca.
Orbalț pîn sete
Orbalț pîn ostăneală
Orbalț pîn potca cea mare
Orbalț dă noauăzăci și noauă dă feluri.
Cu aripile strînjeț-il
Și cu picioarele duceț-il
În marea seacă
Acolo să piară
Acolo să răspiară.

(Elindult kilenc méhecske
Kilenc méhkasból
Az Istenanya hallotta
Elébük jött
És kérdezte:
– Hova mentek ti kilenc méhecskék
Kilenc méhkasból?
– Megyünk a virágos mezőre
Ételért és áldozatért.
– Forduljatok vissza
Mert az orbánc megszállta Terezkát
Orbánc a szomjúságban
Orbánc a fáradtságban
Orbánc a rontásban

99 féle orbánc
Szárnyaitokkal szedegessétek
Lábaitokkal hordjátok
A kiszikkadt tengerbe
Az orbánc tűnjön el.)

Kilencszer kell ezt elismételni. Akkor kilencszer kell köpni. Gyertyafénynél kell ráolvasni, tejfölre vagy porra. Van olyan orbánc, ami pörsenéses, sok keléssel. Ha folyik belőlük a genny, akkor jó az a por tejföllel.

Hasgörcs

Mătrice, mătricată
Unde fuji cu coada ridicată?
Nu muji ca vacile
Nu-mpunje ca acile
Terezca să rămînă curată luminată.

(Hascsikarás, hascsikarás
Hova szaladsz felemelt farokkal?
Ne bőgj, mint a tehenek
Ne szúrj, mint a tűk
Terezka maradjon tiszta.)

Ha valakinek nincs szele. Helyben állnak a belei, nincs széklete. Az, akire ráolvasnak, ráfekszik a hasára és a köldökén megcsavarják, így. És ráolvasnak.

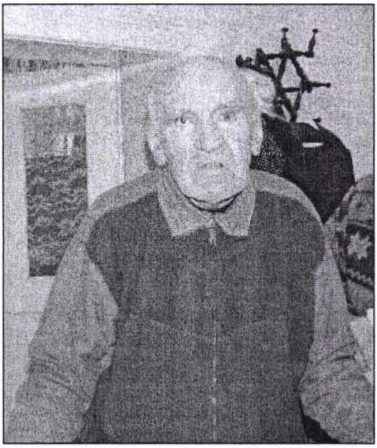
(adatközlő: Terezca Kiss, szül: Ardelean, 1917)[4]

Csúfnevek

Voltak a faluban ragadványnevek. Az uramat *Bálmosnak* szólították, akkor az Ardeleant Diianak, Becan atyát Bencăunak.

(adatközlő: Veturia Marienuț sz. Tăutu, 1934)

Unk Cumbria (sz: Bekán)


Svetozar Unc

Egy értékes ember: Svetozar Unc[5]

Van egy körtefám puha körtékkel
Am un păr cu pere moi
Ș-o mîndruță-n sat la noi.
Am un păr cu pere moi
Ș-o mîndruță-n sat la noi.
Și ne-om iubi amîndoi,
Și ne-om iubi amîndoi.

Văsălie, Văsălie,
Văsălie buză moi.
Văsălie, Văsălie,
Văsălie buză moi.
Mută-ți casa, mută-ți casa,
Mută-ți casa lîngă noi.

Eu cu Văsălie nost
Am toropit gardu jos.
Eu cu Văsălie nost
Am toropit gardu jos.
Ș-am uitat de dulce post
Ș-am iubit ce-o fost frumos.

Jó reggelt néném
Bună dimineața nană,
Bună dimineața nană.
Spune-mi mie cum te teamă,
Spune-mi mie cum te teamă.

Ori te teamă Solomie,
Ori te teamă Solomie.
Ori ț-i numele Mărie,
Ori ț-i numele Mărie.

Pe mine mă teamă Floare,
Pe mine mă teamă Floare.
Cine mă iubește moare,
Cine mă iubește moare.

Iubește-mă Dumneata, mă
Să vezi de-i muri ori ba.
Iubește-mă Dumneata, mă
Să vezi de-i muri ori ba.

Bátyókám
Moșule cu barbă sură
Spune-mi mie cum să fură
Nevasta d-îngă bărbat
Ziua sau pe înoptat.

Dar auz ce spune moșu,
Numa cînd cîntă cocoșu,
Cînd cîntă cocoșu-ntîi,
S-o furi d-îngă căpătîi.

Dar eu ca s-ascult de moșu,
Cînd dintîi cîntă cocoșu,
Si cînd fusăi lîngă pat,
Și bărbatul s-au sculat.

Las nevasta să sări poarta
Că-mi era frică de alta.
Să sări poarta ca să scap
El îmi dăde una-n cap.

Fraților să vă feriți,
Ca mine să nu pățiți.
N-ascultați ce zice moșu
Dar nici cînd cîntă cocoșu.

Az este a kertben

Asară-n grădină
Mi-a spus o vecină
Căci cu altul tu te-ai sărutat
Asară-n grădină
Mi-a spus o vecină
Căci cu altul tu te-ai sărutat
Pentru tine vin și bere, măi
Pentru tine vin și bere
Rămăsăi fără muiere
Hai,hai puișorule!

Asară-n grădină
Mi-a spus o vecină
Căci cu altul tu te-ai sărutat
Asară-n grădină
Mi-a spus o vecină
Căci cu altul tu te-ai sărutat
Pentru tine rătiuță, măi
Pentru tine rătiuță
Rămăsăi fără drăguță
Hai,hai puișorule!

Sándorom

Ce pamînt bade te ține
Alesandrule
De nu vii sara pe la mine
Alesandrule

Mă ține pămînt cu iarbă
Alesandrule
Nu poci merge fără treabă
Alesandrule

Fă-ți treabă după lopată
Alesandrule

Și mă mai sărut-odată
Alesandrule

Fă-ți trebă după arșeu
Alesandrule
Și-m stîmpără sufletul meu
Alesandrule

Az én anyám
Maica mea măicuța mea
Maica mea măicuța mea
Mai născut și mai crescut.
Și hazna nu m-ai avut

Cine hazna m-o avea
Cine hazna m-o avea
Nu știe creșterea mea
Nu știe creșterea mea

Haida mamă mă petreci
Barem pînă la ferești
Petreacă-te soacră ta
C-acie-o fi mama ta.

Ș-oi călca dîn pană-n pană
Ș-oi călca dîn pană-n pană
Din străini m-oi prinde mamă
Din străini m-oi prinde mamă

Ș-oi călca din piatră-n piatră
Ș-oi călca din piatră-n piatră
Din străini m-oi prinde tată
Din străini m-oi prinde tată

Ș-oi călca din flori în flori
Ș-oi călca din flori în flori
Din străine-m prind surori
Din străine-m prind surori

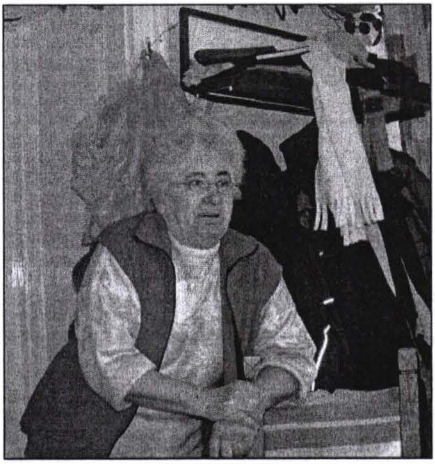
Ș-oi călca din braz în braz
Ș-oi călca din braz în braz
Din străini m-oi prinde frați
Din străini m-oi prinde frați

Pană albă din fereastră
Pană albă din fereastră
Mireasa noastră trăiască
Mireasa noastră trăiască

Pană albă după masă
Pană albă după masă
Junile nost să trăiască.
Junile nost să trăiasc

Halottbúcsúztató énekek[24]

Templomi kántor volt, és temetéskor, mikor valaki meghalt a faluban, ő volt az, aki járt az atyával, hogy eltemessék a halottat. És előtte, a temetés előtt egy-két nappal, összegyűjtötte azt, amit tudott ő a családról. De az egész család elhozta az összes nevet, azokat, akik a családhoz tartoztak, és az ismerősöket is, mindenkit, akitől el akart búcsúzni. És akkor volt neki egy sémája, erről csinálta a halottbúcsúztatót, és azt énekelte a temetésen. Ez a szokás most is élne, de nincs ki énekelje, ő volt a faluban az utolsó, itt született, és ő volt a kántor, ő tudta hogyan kell énekelni. (adatközlő: Túri Andrásné sz. Magdalena Unc, 1949)


Túri Magdolna (sz: Unk)

1
În cîmpul înflorit
O floare am fost și eu
Și azi mă duc mîhnit
Să-mi ocup locul meu
Merg în mormîntul rece
Trist și n-tunecat

Unde mă voi preface
Dintru ce am fost luat

Omule pe pămînt
Ești numai călător
Și praf bătut de vînt
Un simplu muritor

Deci asta n-o uita
Omule muritor
Că moartea-i soarta ta
Ești un trecător.

Nu ai pe acest pămînt
Trai liniștit, senin
Ci zbucium și frămînt
Necaz, dureri și chin

Dar nici eu n-am gîndit
De vestea ce-a venit
Că eu așa curînd
Să mă bag în mormînt.

Rămîneți dar fericiți
Ai mei cei prea iubiți
Eu merg la loc curat
Căci Tatăl m-a chemat.

2
În planul cel secret
Prin cîmp foarte verdios
In jurul cel cu dor
E-un șes cu flori pompos

Priviți acest mormînt
Cum dînsa doarme lin
Ce vistieri ascuns
Cuprinde-n tral său sîn

Ah moarte, crudă moarte
Tu nu ai crezămînt

Pe om de orice soarte
Il treci către mormînt

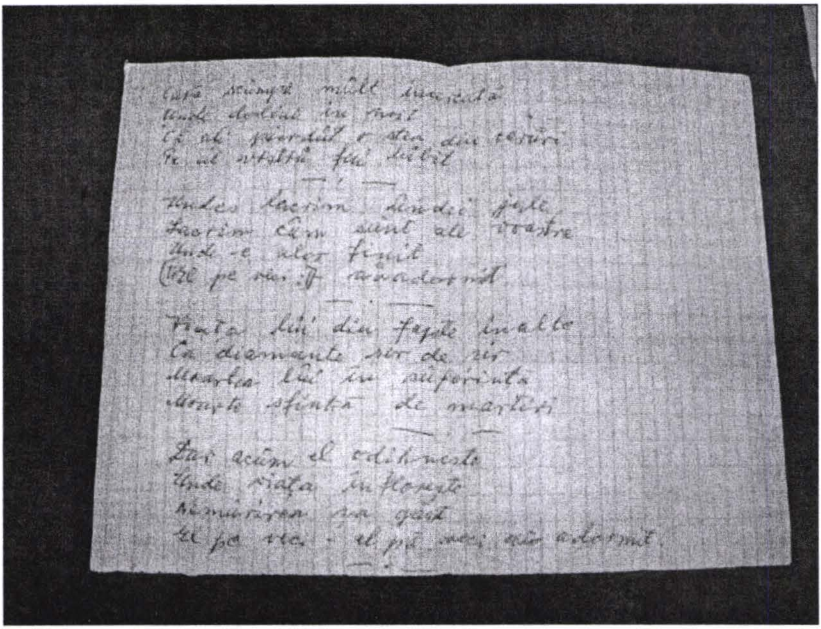
Ah fir care ești uscat
Fii bine cuvîntat
Te las cu brați înalt
Căci ești înmormîntat.

Rămîneți dar fericiți
Ai mei cei prea iubiți
Eu merg la loc curat
Că Tatăl m-a chemat.

3
Casă scumpă, mult încercată
Unde doliu-i înnoit
Ce ați pierdut o stea din ceruri
Pe al vostru fiu iubit.

Unde-s lacrimi, unde-i jale
Lacrimi cum sunt ale voastre
Unde e a lor finit
El pe veci a adormit.

Viața lui din fapte înalte
Cu diamante șir de șir
Moartea lui în suferință
Moarte sfîntă de martiri
Dar acum el odihniște
Unde viața înflorește
Nemurirea ș-a găsit
El pe veci, el pe veci a adormit.



Casă [illegible] mult încercată
Unde [illegible] în veci
Că ai pierdut o stea din ceruri
Pe al vostru fiu iubit

— · —

Unde lacrimi [illegible] jale
Lacrimi [illegible] sunt ale voastre
Unde-e [illegible] iubit
El pe veci a adormit

— · —

Viața lui din fapte înalte
Ca diamante șir de șir
Moartea lui în suferință
Moarte sfântă de martiri

— —

Dar acum el odihnește
Unde viața înflorește
Nemurirea sa găsit
El pe veci - el pe veci a adormit.

— · —

Halottbúcsúztató ének kézirata

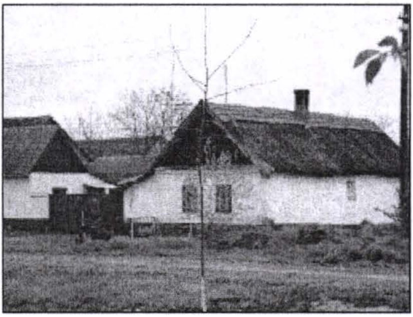
Nagylak

Nagylak város a magyar határ mellett, Arad megye nyugati részén helyezkedik el, az ország legfőbb közúti átkelője Nyugat-Európa felé.

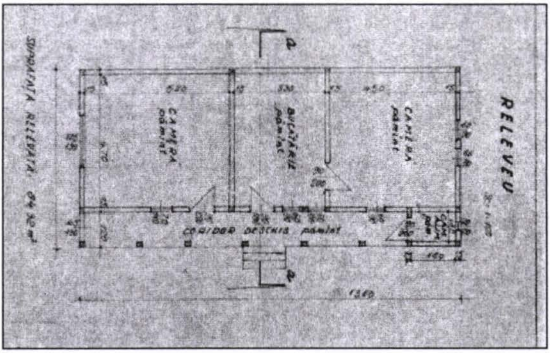
A települést először 1192-ben említik Noglak néven. A régi erődítményekkel megerősített várat a tatárok szétdúlják, majd a Jaksici család felújítja, de később újra elpusztul. 1685-ben az osztrák csapatok felszabadítják a települést a török uralom alól. Az osztrák csapatok bevonulnak Nagylakra, és a település beleolvad a Tisza-Maros határőrségbe.

A település történetében fontos pillanat volt, az egykori szerb határőrök 1751-es oroszországi kivándorlását követően, a szlovákok 1803-ban történt betelepedése. Ettől az időponttól kezdve, sokáig a szlovák népcsoport képezte a lakosság többségét.

Jelenleg a város etnikai összetétele némileg megváltozott képet mutat, a románok az összlakosság 45,4%-át , a szlovákok 47,2%-ot, a magyarok 3,2%-ot, a romák 2,7%-ot, a németek 0,7%-ot teszik ki.



Nádtetős, hagyományos szlovák lakóház



SUPRAFAȚA RELEVATĂ 84,20 m²
CAMERA pământ
BUCĂTĂRIE pământ
CAMERA pământ
CORIDOR DESCHIS pământ
RELEVEU
520
530
450
1360

Épület tervrajza

A nagylaki közösség az 1803-ban Tótkomlósról, Békéscsabáról és Szarvasról betelepült szlovákokból tevődött össze. A szlovákok 1746-ban települtek le Tótkomlósra. Húsz évvel korábban, 1720-ban Békésszentandrásra költöztek Gömör, Nógrád, Nagy és Kis Hont vármegyékből, de itt nem tudtak beilleszkedni. Innen vándoroltak tovább Tótkomlósra.

Nagylakra, a Tótkomlósról betelepült szlovákok mellé később Stamora Slovacă településről, valamint Szlovákia keleti vidékeiről érkeztek szlovák nemzetiségű lakosok. Ez utóbbiak görög katolikus vallásúak voltak.

Az újjonnan betelepedett népesség magas születési aránya azt eredményezte, hogy az érkezésüktől számított 12 év eltelte után a szlovákok egy része visszatért Békés megyébe és új településeket alapított: Pitvaros, később Albertka, Ambrózka és Nagybánhegyes.

A nagylaki szlovák közösség életében a nehézségek különösen a kommunista rendszer idején jelentek meg, amikor megszűntek a korábban meglévő intézmények (evangélikus esperesség, szlovák kulturális egyesületek) és a Csehszlovákiából jött tanárok elhagyták Romániát.

Ennek ellenére, az 1945-ben létesített szlovák líceumnak meghatározó jelentősége volt a nyelv megőrzésében és a közösség identitásának megtartásában.

Napjainkban az identitásukat meghatározó három elem közül (nyelv, vallás és hagyományok), az utóbbi kezdi elveszíteni jelentőségét az új kulturális hatások következtében.

Nagylaki menyasszony és vőlegény

1990 után, a közösség értékeinek megőrzése érdekében a helyi szlovák kulturális értelmiség, egyes tradíciók újraélesztésével, valamint a még létező hagyományok ébrentartásával kezdeményezte a közösség azonosságtudatának helyreállítását célzó programok szervezését.

Oceľovanie -Chodenie s oceľou (Oțelitul)[25]

Doňiesu som vám oceľ
žebi sa vám hrnce,miske nehubiľi,
a taňiere ňešťiepaľi.
Keľko máťe kolov,
Teľko do vášho dvóru volov.
Keľko máté na tŕňi vrabcov,
teľko vašej ďiovki ďeti.
Keľko máťe reťazi,
teľko do vášho domu peňazi.
Keľko máťe taňierov,
Teľko vašej ďiovki frajerov.[26]

Betlehemská hra[27]

Všetci pred domom spievaju:
Pľesejťe, kresťaňia
nová radosť!
Dňes se nám naroďil
predrahí hosť
Všickňi ho víťejťe
z ochotnosťi.
Víťej, nová radosť, nad radosťi!
Víťej,kráľi,naroďení
cistej panni.

Anjeli zídu do izbi a spievaju:
Sem se, kresťáňe, sem se, kresťáňe!
V jesľičkách páňe,
sem se pospíchajťe.
Krista vítajťe,
nového, nového.
Dňes se nám naroďil
ten, kterí žáden bil,
v mesťe Betleheme
v tom tmavom chľieve,
v chudobe, na slame.

Fedor nastupuie do izbi a rečňí:
Dej buh šťesťí, mojí miľí pánovia!
Ňeviem, skaďial som sa tu vzal,
snáď som dolu z ňeba spadol.
Choďím, blúďim po betlehemskich horách,
snáď som si straťil jednu fujaru.
A kto bi mi veďel o ňej ňiečo poviedaťi,
takim tvrdim toľiarom bi som ho odplaťil,
čo bi z hola ňič ňeplaťil!
Aľe mojí miľí pánovia,
ňemám sa ja tu času s vami meškaťi,
musím si ja na brata ,Stachu zavolaťi.
Poď ti dnu, brat, Stachu,
bo ja som veľkom strachu,
bo mňe v tejto noci vlci stádo rozohnaľi
a brata Gubovi capa zožraľi.

Nastupuie Stacho:
Dej buch šťestí, mojí miľí pánovia!
Máťe zubi dlátové?
Azda ste pojedľi lati pervátové!
A v jakom si ti ňešťasťí, brat Fedor?
Fedor:
A ja som ťi vo veľkom ňešťasťí,
bo mňe v tejto noci vlci stádo rozohnaľi
a brata Gubovi capa zožraľi.
Aľe ňebucme mi poctiví,
bucme mi zbojňíci.
Zaspievajme si!
Stacho:
Ňedbám.
Všetci:
Voľi,voľi, koňe,krási!
Ňech si ovce, ovce pásľi.
Ovce rečiť ňebudu, ňebudu,
krásne volki krást pojdu.
Fedor:
Aľe gde je ten ňáš Gubo oňechmaňec?
Ňech mu opáčime ten jeho posekaňec!

Stacho:
Aha! Tu sa vľečie,ako mocha,
čo koňom popod chvósti čuchá.
Gubo nastupuje a spieva:
A ja Gubo,Gubo,
piem vínko hrubo.
Ejujáju, ejujáju,
veľmej hrubo.
Teras Gubo žerie,
pije,nastal jední,
ňič ňedbaje.
Gubo ďaľej rečňí:
Keď som išiel z Viedňi do Prešporku,
pozretla ma jedna paňi.
Z okna dolu hľaďiac na mňa,
dala ma zaviesť do svetľici.
A dala mi napiť s tej kisľej šušovici.
A ja, mojí miľí pánovia,
tak som sa ju nachľeptal,
že všecki gati som si posral.
Stalo sťelo s ťebe,brat Fedor...
Fodor:
Jako ťebe, brat Stacho.
Stacho:
Jako ťebe,prestarí.
Bača schádza do izbi a rečňí:
Nadúchaj mi do riťi pari
a buďem mladí, ako ti.
Gubo kričí:
Ver do?
Bača:
V riťi mi je tvrdvo.
Gubo:
Poď dnu, ňech ťi ho omekšim!
Bača:
Vieš ti čerta, ňi mekčit!
V tom čase bača schádza dnu a spieva:
A ja bača veľmej starí,
ňedožijem už do jari.
Ňebudu mi už kukučki kukať

na tom mojom košiari.
Bača sa začňe vaďiť:
A vi, bitangovia, ožrani, kárťáši,
ňiktošovia, čo sťe?
Čo tu robiťe?
A na moju šeďivú bratu
ňič ňedbáťe!
Aľe ja viem,že ač vás začňem
s tinto posekancom hľúzňiť,
ľen tak buďeťe tavo na tie dvere fľúzňiť!
Fedor:
Ňehňevaj sa, prestarí!
Poď s námi!
Bača:
Hm. A či tak?
Fedor:
Ňi tak,ľebo ťa buchňem!
Bača:
Hm.A či tak?
Fedor:
Tak!
(A buchňe baču.)
Všetci spievaju:
Mi zme šťiria valasi!
Pri betlemskom sáláši
anjel sa nám ukázal,
do Betlehema ich kázal.
A poďme, a poďme
z jeho ochtnosťi.
A poďme, a poďme
z jeho šlachetnosťi.
A poďme, a poďme
z jeho dúvernosťi.

Či je koza kozina,
daj nám sira gazďina.
Ak nám sira ňedodáš
narežem ťi na rubáč.
Šťiri kozi, piati cap,
kto viskočil, buďe chlap!

A ja bi som viskočil,
ľenže som sa potočil.

Pásol bi ja kozi,
aľe mňa to mrzi,
že každá kozička
hore chvósťik drží.
Kozička jalová,
buďeš na rok dojná.
Budu ťa dojiťi,
valasi od riťi.
Seďemnác grajciarov
tu sa mi za sárou,
Ak sa chcem napiťi,
musím sa vizuťi.
Nahňeval sa starí, starí
na svoju ženu,
že mu dala kašu, kašu
ňedovarenú,
A on sa ju napapal,napapal
Všecki gati zakakal, zakakal
a ženu si nabil.
Fodor:
Poľihajťe pastuškové sobe spáťi,
bo Fedor buďe ovce pásťi.

Bača si ľahňe.A chlapci si kľaknu okolo ňeho. Fedor spieva:

Pasie Fedor ovce
Pri betlehemskich horách.
Ovce moje, ovce,
máťe zlatie zvonce,
strieborné reťiazki,
mosadzové pracki.
Košieľka s hodvábu,
ňevládzem od hladu.
Kto bi mi chľeba dal,
Tomu bi ju ta dal.
Fedor rečňi:
Tri dňi a tri noci som ňespal.

Musím si trošku pospát'i.
A anjel'e budu nad námi stráž držat'i.

Fedor si kl'akňe g druhim.Anjel'e začnu spievat':
Surgita, surgitamina!
Bača:
Počujt'e, počujt'e
vol'ačo nás máta!
Anjel'i:
Surgita, surgitamina!
Bača:
Počujt'e, počujt'e
zas nás vol'ačo máta!
Stacho:
Al'e čo bi!
Ved' teras sa gazda na gazd'inu škriabe!

Anjel'i:
Surgita, surgitamina!
Proč dlho spít'e?
A ňeslišíte
spívajúc nad nami.
Dňes se nám narod'il,
ten,kterí žáden bil,
v mest'e Betleheme,
v tom tmavom chl'ieve,
v chudobe, na slame.

Fedor staňe a spieva:
Jak se mi začalo chutňe spát'i
dňes se mi začalo dačo snát'i.

Všetci stanu a spievaju spolu s Federom:
Že vtáčiki spievaju,
kukučki kukaju
na sálaši, pri sálaši.
Stant'e hore a pot'e a pot'e,
pána Krista vítajt'e, vítajt'e.
Najd'et'e ho v jesl'ičkách, v jesl'ičkách,
ovinutich v pl'ienočkáh.

Fedor volá na Guba, ktorí ľeži pri bračovi:
Stávaj, Gubo, stávaj hore!
Bo už ráno bieľe zore.

Všetci spievaju a dvíhaju baču s paľicami:
Hopsa bača, bača náš,
pri stodoľi sálaš máš.
Hopsa bača, do pivňici,
doňes že nám s tej žinčici.
Hopsa bača, bača náš,
pri stodoľi sálaš máš!

Iďe bača do pivňici,
ňesie sira do jahňici.
A žinčicu, šľahovicu.
Hopsa bača,bača náš,
pri stodoľi sálaš máš.

Všetci spievaju:
V jednej doľiňe
v hustej traviňe
pásľi zme tam stádo, stádo
cudzej krajiňe.
Ňeďaľeko anjeľkovia
kričia, bežia
pástuškovia
do Betlema.

Prišľi zme do šúpki, šúpki,
a tam panenka
Zvestovala sina, sina
ako anjeľka.
Mi mu dari darujeme
zo srca mu ferujeme,
čo každi má.

Fedor:
Ja mojmu Ježiškovi oferujem takvo jabľčko,
ako moje srďiečko.
Ňech ho je, ak ho má.
aľe ju ňema.

Stacho:
Aj ja, brat, Stacho, mojmu Ježiškovi oferujem
takú klbásu, že sa s ňou šťiri raz opáše.
Ňech ju je, ak ju má,
aľe ju ňema.

Gubo:
Aj ja mojmu Ježiškovi oferujem takvo barana,
že ho ňezje od večera do rana.
A takí húrik,
že ho ňepoberiem na celí fúrik.
Nak ho je, ak ho má.
aľe ňema.

Fedor na baču, ktorí stojí bokom:
Hibaj, bača, na oferu!

Bača:
Ňejďem.Bojím sa.

Fedor:
Ňeboj sa, buh sa naroďiu.

Bača:
Čo Vlk sa okoťil?

Fedor:
Hibaj, starí, na panenku

Bača:
Na paľenku?

Fedor:
Aj na paľenku, aj na švárnu panenku!

Bača:
Na páľenku aj na panenku!
Aj ja bača mojmu Ježiškovi oferujem
za čepicu sľiviek,
žebi ňepoviedau, že som starí šeďivi človek!

Aj za bedeňu medu,
žebi ňezomrel od smedu.

Všetci:
Od Betlema ňeďaľeko,
na jednom kopci visokom,
valasi tam bívaľi.
Ovce tam pasávaľi.
Visňiesli si jeden čas, zaopatriť si svoj sálaš.
Beži bača Gubovi, mlúvi on tak švagrovi
Stávaj, Gubo, pohľeď na ňebe,
čo anjel mlúvi o ťebe.
Príďe veľka hoďina,
prv, ňež sťihňe novina.
A ti, Janko, ber husľički,
zahraj , zahraj, že nám tirľiton,
abi nám dal vační dom.
Tomu ňebeskému kráľu,
abi nás vzal pod ochranu.
Pod ochranu na milosť
bi nám dal večnú radosť

A ďaľej spievaju odobierku:
Všichňí zdraví, pokoj stáľi
vinšujeme vám.
Najprv pánu hospodáru
aj vašim ďítkam.
Novinku vám ňesieme,
čo vám povieme.
Naroďilo si nám ďíte
v mesťe Betleme.
Ono ľeží ňebožiatko
na trochu slami.
Vítej, vitej, kráľi,
kterís ťebe chváľi.
Už sa odberáme,
dobrú noc vám dáme.
Mojí maľí pánovia!
Pán boh vás požehnaj,
všecko nám dobre daj!

Mojí mal'í pánovia!
Vína, pál'eného,
chl'ebo do nového.
Ďakujeme za všetko!
Ďakujeme za všetko
Všetci sa pokloňia
Dobrí večer prajeme.Šťasl'ivie sviatki!
(adatközlő: Jaroslav Balint született 1972-ben, Nagylakon)[28]

Vinše

Ja som mála panna
Ňerád spávam sama,
L'en s takim šuhajom
Ako som ja sama.[29]

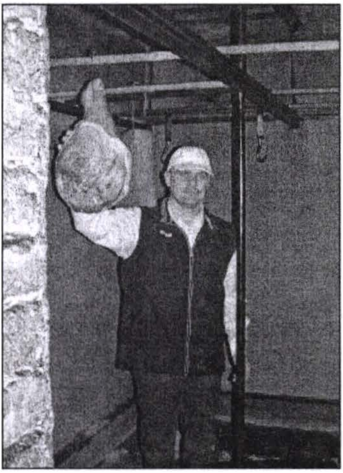
Vajkovanie[30]

Duminica Morților
Unde ai ascuns cheile?
Le-am dat lui Gheorghe.
Gheorghe se trezește,
Cheile le aruncă.
Zăvoiul mic, zăvoiul mare,
iar tu gospodină
dăruiește-ne un ou[31]

Élő szellemi kulturális örökség

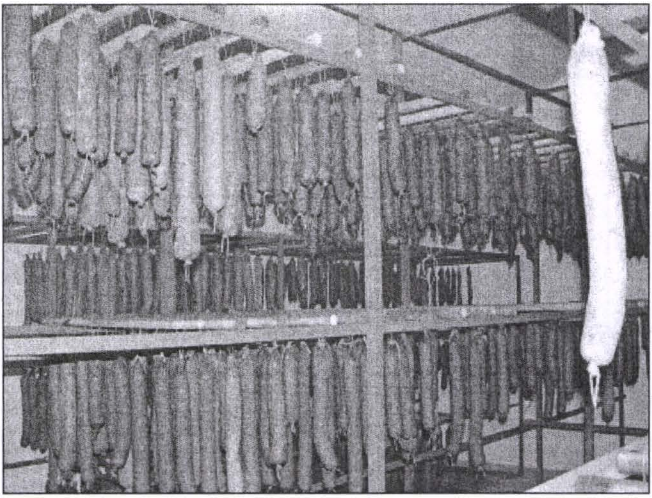
A nagylaki kolbász

Nagylakon ősidők óta készítenek szalámit. Most lesz 205 éve annak, hogy a szlovákok betelepültek Nagylakra, és magukkal hozták ezt a receptet, úgy ahogy mi mondjuk, a hagyományos szalámi receptjét. A receptet olyan emberektől örököltük, akik nagylaki hentesek voltak, akiktől, hogy is mondjam maguknak, én gyakorlatilag 13 éves koromtól böllér vagyok, akkor kezdtem el a böllér mesterséget tanulni. És idővel tökéletesítettem magam, és kifejlesztettem az ipart. Ez volt a legnagyobb mennyiség, 80 disznó, és már el is adtam sokat. A receptet egy böllértől örököltem, Filio Ion úrtól. Ő Nagylak egyik legidősebb élő böllére, a receptet nem adta, én vele dolgoztam, és eltanultam, a mesterséget el kell lesni. A nagylaki szalámik hasonló ízűek, nem használhatjuk mindannyian ugyanazokat a fűszereket. Paprika. Saját termesztésű őrölt paprika. Mi a feleségemmel ültetjük, megtartunk magnak valót, de nem jön ki ugyanaz a minőség, és akkor Magyarországról veszünk magot, hagy jó minőségű legyen a paprika. Ahhoz hogy jó legyen a minősége, nagyon tiszta kell hogy legyen, szálanként megtisztítva minden egyes paprika, négybe vágva és szárítva. Miután kiszedjük a magokat, eltesszük száradni, kis zsákokban szárítjuk. Vannak fényképeim is. Összegyűjtjük és betesszük zsákocskákba. Kb. egy hónapig szárad, augusztus végéig, szeptember elejéig, attól függ milyen



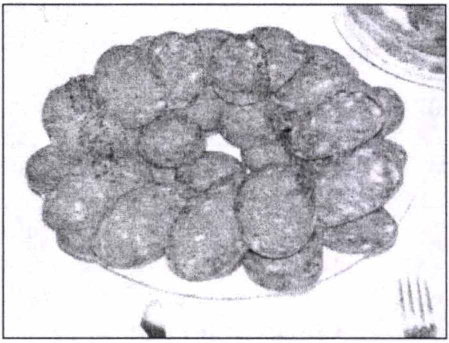
Bagyinszki Pál, hentes

Kolbászkészítés



Nagylaki szlovák kolbász

év volt. Akkor megőröljük, van különleges őrlőnk, amivel őröljük. A paprika, főleg a csípős paprika a legjobb tartósító. Úgy mondják, hogy régen, őseink készítettek maguknak kolbászt, és amikor kimentek a határba dolgozni, magukhoz vettek egy darabka kolbászt, egy darabka szalonnát, kenyeret, és kimentek a mezőre, és ha a kolbász melegben állt, nem romlott meg. Ez volt a főétel, a kolbász és a szalonna. Nem kell csak őrölt paprikát, sót és egy kis fokhagymát tenni. A hagyományos kolbászt csak darált disznóhúsból és a hasa szalonnából készítjük. Én csak így szemre csinálom a húst, ne legyen se túl sovány, se túl kövér, nem mérem le, csak a fűszereket mérem le súlyra. És hatos lyukú darálóval darálom le, megdagasztom addig, ameddig a hús nem ragad a kezemhez, így tanultam, rögtön megtöltődik, akkor lehet a legjobban tölteni ha a hús meleg, ha a hús hideg nem helyezkedik jól el a belekben, légpárnák keletkeznek és nem lesz jó minőségű. Ha a hús hideg, nehezen lehet dagasztani. Töltéshez disznóbelet és marhabelet használunk, nyerset. Ha a hagyomány szerint akarjuk tölteni, az igazi kolbászt én disznóbélbe töltöm. Disznóbélben lehet a legjobban megtartani az ízét és a színét. Régebben, így mondják az öreg böllérek, a vágóhidakon nem lehetett marhabelet kapni, mint manapság. Mikor tanyán készítették házilag, disznóbelet használtak, kolbászhoz vékony belet, szalámihoz vastag belet, négy-öt rúd szalámit csináltak, nem nagy mennyiséget és abban tartja meg legjobban az ízét és a színét. A beleket hagymával mosták, hogy ne legyen szaguk, reszelték, és nem mosták meleg vízben, csak langyos vízben mosták, hogy ne kapjon szagot, sok hagymát tettek, ecetet, szódabikarbónát, hogy elszálljon a szaga. Az asszonyok és az öregek végezték ezt a munkát. A szalámi készítésénél csak a férfiak dolgoztak. Az asszonyok megterítették az asztalt. Kóstoltak, a böllér vagy a ház ura, de nem kellett kóstolni már, mert mindent grammra mérnek, de mi lenne, ha állandóan kóstolnám? Én szeretek minél korábban kelni reggel. Régebben, mikor a tanyákon vágták a disznókat, ahogy nálunk is volt, több disznót vágtak, hármat, négyet, ötöt, attól függően, hogy milyen nagy volt a család, és felkeltek hajnalban, három-négykor, de este lett mire befejezték. Nem voltak szakemberek, nem voltak szerszámjaik, mint napjainkban, mert régen a kolbászhúst is késsel vágták, nem volt nekik darálójuk, így mondják. Régebben a töltés egy töltővel folyt, a hasukkal nyomták. Akkoriban a disznóvágás egy nagy ünnep volt, ahová minden rokon eljött. Karácsony előtt, akkor vágták. Ha volt nekik kettő, egyet karácsony előtt és egyet újév után vágtak, hogy minél több friss disznóság legyen. De 13 éves koromtól én foglalkoztam vele. Véletlenűl kerültem a nagylaki vágóhídra. Meglátták, hogy tetszik a mesterség, mert órák után, iskola után mentem a vágóhídra, azután meg már ők hívtak. Mikor öt, hat, hét éves voltam, disznóvágás előtt két héttel már nem bírtam aludni sem, nagyon élveztem, nem minden áron a vágást, mint inkább maga a mesterséget, csak a szakma, én mást nem tudok csinálni. Ha valamit szívesen csinálsz, azt jelenti, hogy minőségi munkát végzel, és én szeretem azt, amit csinálok. Most hogy bent vagyunk az Európai Unióban, nincs más választásunk, mint vágóhídról vagy magánszemélyektől venni a disznókat. Itt nem létezik már vágóhíd, más településről kell vegyük, és pótkocsival hazavigyük a disznókat. Itt a nagy gond, mert az a jó minőségű hús, ami a magánháztartásban nevelt disznótól származik. A nagy gazdaságokban nevelt disznó húsa nem olyan ízletes. És akkor nincs más választásunk, mint háztól

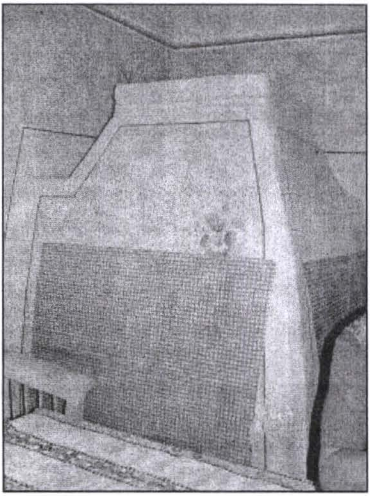


megvenni a a disznókat, elvinni a vágóhídra, levágni és onnan hazahozni. Nagylakon a legtöbben otthon csinálják, de jönnek más városokból, Temesvárról. Fel kell tegyem az internetre, hogy megtudják az emberek, de egyelőre szájról szájra terjed, megtudják az emberek. Ha a szaláminak jó a minősége, nincs vele gondom, az emberek megtudják. Részt vettem Magyarországon is „disznótoron", versenyeken Aradon, volt itt Nagylakon is egyszer egy verseny, Menyházán (Moneasa) is voltam, amikor a Megyei Tanács szervezte.

(adatközlő: Bagyinszki Pavel, sz. 1971)

Szlovák kalács

Kétszer sütök egy héten. Sütök lakodalmakra, keresztelőkre, virrasztókba, ez a szokás. Anyám is készített kalácsot, de nem sokat, mert minden házban volt kemence, és két szomszédasszony is sütött ha kellett, de most nem tudom hogy van-e tíz kemence. Ha van is, nem tudni milyen a kemence, én most tudom, mert ismerem. Én anyámtól és nagyanyámtól tanultam, mert ők sütöttek kalácsot, de nem ilyen sokat mint én, akkoriban mindenki sütött. De most már nem szívesen csinálom, mert nagy a felhajtás, itt is és hátul is. Kell is, mert másképp…. Régóta csinálom, de nem is olyan nagyon régen, mert volt nekem is állásom, dolgoztam a szövetkezetben. Amikor megszűnt, sütöttem a szomszédoknak, akkor a rokonoknak, úgy, hogy most itt Nagylakon csak én és még egy idősebb asszony csinálunk kalácsot. A kemencét be kell fűteni, a hamut ki kell vinni, ki kell seperni a kemencét, hogy tiszta maradjon. Ma reggel ötkor kezdtem, amíg előkészítettem, bemelegítettem a kemencét, először megdagasztottam, pihent egy órát, és amíg dagasztottam, utána kinyújtottam, ez pihen, nem kel, így mondják, és élesztő, nem kell hagyni sokat kelni, én nem hagyom és azért réteges. Pihen



Szlovák kenyérsütő kemence

egy negyed órát, utána összehajtogatom ilyen kicsire, teszek vajat, és szépen elhelyezem az asztalon, egy fél órát pihen, és kiteszem tepsikbe egy órára, és még egy órát áll a kemencében és akkor kész. Sok vele a munka. Ezek kb. két kilósak. Szeretem őket csodálni, amikor készen vannak, és jól sikerültek, de van amikor nem sikerülnek olyan szépre, mert jó liszt kell hozzá, és jó liszt nem nagyon van itt, és élesztő, és ha a kemence nincs jól felmelegítve, azt mondják, hogy rögtön meglátszik ha jó a kemence. Tiszta marad a kemence ha jól be van fűtve. És egy órát bent kell tartani a kemencében, hogy a közepe is megsüljön.

Teszünk egy liter tejet, két kiló lisztet, 30 deka vajat, összegyúrom olajjal, annyit amennyi kell, három tojás, cukor, vanilia.

Leštyan Maria

A kemence a házzal együtt lett felépítve, de újra lett építve, mert megégett.

Minden héten sütök kalácsot, a családnak is, ünnepekre is, húsvétra, sokat csinálok. Szlovák kalácsnak hívják, slovenski kolač. A románok nem nagyon csinálták eddig, de eltanulták ők is, mindig jönnek hozzám. Van menyem és lányom, de nem nagyon sütnek kalácsot, nem tudom hogy örökölni fogják-e. Ez egy idős asszonynak való, ebből nem gazdagodik meg senki, nem csinálnak belőle vagyont, de jó lenne, ha a hagyomány fennmaradna.

Mikor kenyeret sütöttünk hajnali négykor keltünk, előkészítettük a tésztát, kelni hagytuk kb. egy órát, és miután jól megdagasztottuk, a kemencét is jól befűtöttük. Kb. háromnegyed óra hosszat kell dagasztani. Érezni lehet mikor jó, szépen megkelt, ha a liszt jó volt. A liszt jó ha jó minőségű, csak száraz helyen kell tárolni. Ha nem jó, akkor szaga van. Előfordult hogy hoztak nekem lisztet és nem volt jó, fiatal voltam és nem tudtam. A krumpli meg a paszuly mellett tárolták, és átvette az ízét, én mondtam neki hogy átvette az ízét, mert megéreztem a szagán. Ha több kell, hozza a lisztet, tejet, tojást, mindent, ami kell, vagy a hozzávalókat te adod, és akkor fizet. Mindegy. Ez pománára, *halotti misé*re van.

Lakodalomba is ilyet csinálunk, és még egy kereket, szép kereket, fonottat, és a közepére teszünk egy bögrét és amikor elkészült kihúzzuk a bögrét és marad a lyuk a közepén. Oda tesszük a pálinkás üveget, azt visszük a násznagynak, vagy azzal megyünk a menyasszonyért, de most már nem nagyon.

Radosnik. Az a torta, piskóta vajas krémmel, a menyasszony tortája, de most is így mondjuk.

A kalácsot szépen felvágtuk és, mondjuk, amikor jöttek a zenészek délben, mikor én mentem férjhez, énekelték az indulót a sarkon, és három-négy asszony kínálta a kalácsot és az aprósüteményt. Az utcán fogyasztották a kalácsot, vagy amikor mentek a menyasszonyért, úgy az utcán, a szomszédoknál. Akik nem voltak meghívva a lakodalomba, csak jöttek nézelődni. Nagyon szép volt, de most már nincs. A kalácsot szombaton reggel fogyasztjuk, és amikor megyünk a polgármesteri hivatalba, visszük a kalácsot. Felvágjuk és felszolgáljuk a vendégeknek. Főleg a szlovákoknál. De most a románoknál is van az esküvőkön úgy tíz kalács száz személyre, tíz-tizenkettő, attól függ.

Karácsonykor kenyér helyett esszük töltött káposztával és sült kolbásszal, és most *húsvétkor* is esszük. Nagyon ízletes, szalámival is eszik. Kissé édes a kalács, a szalámi csípős, így összeillik, annak aki szereti.

A kalácsot betesszük a fagyasztóba és kiengedjük a mikrohullámú sütőben, és nagyon ízletes három hét múlva is. Itt 14 kg lisztből csináltam és 12 liter tejből, miután megsül nem marad ennyi, mert van veszteség is, de így számoljuk akkor, amikor valaki hozza az alapanyagot.

A kemencében a tüzet kukoricaszárral és csutkával csináljuk. Ha régóta már nem raktunk tüzet, előre begyújtom a kemencét, és akkor reggel felkelek és megint begyújtom. Öt órán keresztül kell égetni, nem szabad sietni vele, nem bírod csak úgy hogy háromkor jössz és estére legyen is kész, mint a kenyértésztából készült fánk (pancove), de nem mindenki érti ezt meg.

(adatközlő: Leștean Maria, sz. 1954)

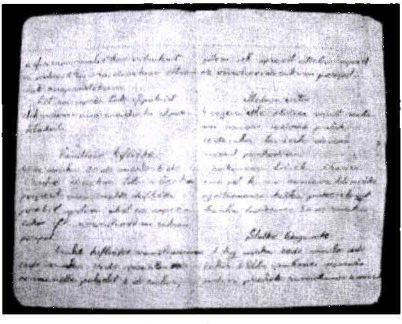
Karácsonyi kolindák[32]

1.

Naroďiu sa Kristus pán
radujme se.
Z ruže kvet vikvitou nám,
veselime se..
Života cistého,
Z rodu kráľovskôho
Již nám naroďil se."
(adatközlő: Anna Jančiková, sz. Suchánska, 1936)

2.

Čas radosti, z veselosťi
svetu nastal ňiňi.
„Ňech buch (alebo: Z ňebo)
večni, ňekoňeční
naroďil sa s panni.
V mestčku Betleheme,
V jesličkách na slame
Ľeži malé pacholiatko na zime.
(adatközlő: Zuzana Pajtášová, sz. Rafaiová, 1920)



Receptfüzet

Hagyományos ételek
Rosipace Stange

25 de muku aj 21 de maslo aj 10 de cukor aj 5 žltke obiclke osobite a potom višmikame doncko zedniko povcitronapoliovku aj presełovat hovrku de cesta adobreho vimiesime potom

ho rozvolkat a polojime ho tapši tapšu ne nocim pomastit ale pomužit a položit ho pict vel zamalo.Plonka zbjemete biclka en atuke peni advažime 18 dekov oreche zamlete aj 20 de cukor aj trocha vaniliovi cukor dotich penov aj trocha citronovu poliovku pomiešame všecko apotom ro-strme sa potom cestc aho položime pice ket sa upieče tak ho pokajame a kasamam pači.

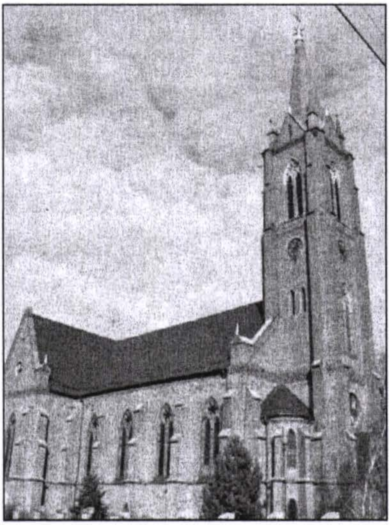
Nagylaki szlovák énekegyüttes

Salašan szlovák táncegyüttes

A település az Aradi Síkságon, Aradtól 25 km-re, a főút mellett helyezkedik el.

A 2004-ben várossá avatott településhez napjainkban közigazgatási szempontból három falu tartozik: Óbodrog (románul Bodrogul Vechi), Szederhát (román nevén Sederhat) és Tornya (román nevén Turnu). Összlakossága a 2002-es népszámláláskor 13024 fő volt. 1329-ben említik elöször, különböző neveken, Pechk, Petk, stb. A 18. század elején a szerb határőrség Tisza-Maros Határőrséghez tartozó egyik regimentje itt telepedett le. A település nevéhez fűződik az 1735-ös Péró Ioanovics, más néven Péró Szegedinácz féle lázadás. A lázadás leverését követően a határőrök nagy része kivándorolt Oroszországba. A katonaság elhagyta a helységet, és az elvonúló szerbek helyébe, 1753-ban Heves megyei magyar telepesek költöztek Pécskára.

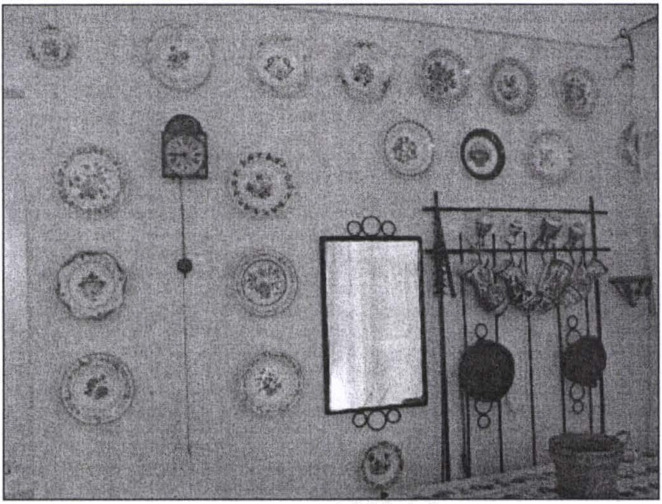
Egy határozat alapján 1766-ban bekövetkezett a magyar, a román és a szerb népesség szétválasztása, melynek következményeként két különálló, de földrajzilag összetartozó település jött létre, Magyarpécska és Ráczpécska. Ez utóbbi később a Románpécska néven ismert. Mindkét településrésznek önálló pecsétje lesz. A két község az1960. évi újraegyesülésig külön működik.



Római katolikus templom

Pécskán a magyarok letelepedésük első évében már megalapították egy római katolikus parókiát, és 1758-ban befejezték első templomuk felépítését, melyet Mindenszentek tiszteletére szenteltek fel. A céhek és az értelmiségiekből alkotott réteg megjelenésével együtt, a 19. század elejétől kezdve, a magyar közösségen belül kikristályosodik egy városias társadalom, mely 1886-ban megalapítja az Iparosok Testületét, 1887-ben Magyarpécska Tűzoltó Testületét, 1887-ben felépít egy új neogótikus stílusú templomot, és 1896-ban ötszáz taggal megalapítja a független Polgári Kört. A községben magyar nyomda működik, több újság is megjelenik.

Az 1918. évet követően, de legfőképpen 1945 után, a magyar intézmények és kulturális egyesületek nagy részét megszűntetik.



Magyar lakásbelső

Ami a magyar tanügyet illeti, 1959-60 körül Rovineban[1] működött még egy magyar nyelvű középiskola és egy általános iskola. A Magyar Líceum az 1976-1977-es tanévben megszűnik, és 2. számú Líceumként működik tovább.

1980-tól működik a településen a Búzavirág néptáncegyüttes, amely az idén ünnepli megalakulásának 28. évfordulóját.

1990 után a pécskai magyar kulturális élet új lendületet kap. Újra megjelenik a magyar nyelvű Pécskai Újság, és 1995-

ben megalakul a Kálmány Lajos Közművelődési Egyesület. A Búzavirág táncegyüttes ugyanezzel a névvel, hagyományőrző kulturális egyesületként működik tovább.

A közösség etnikai identitását vallása, nyelve és kultúrája által őrzi. Ennek ellenére a település korai városiasodása és modernizációja a hagyományok egyes fontos elemeinek elvesztéséhez vezetett. Fenáll a veszély, hogy az idős emberek halálával örökre eltűnnek az emlékezetben őrzött hagyományok.

A passzív kulturális réteg

Naptári ünnepek

„**Karácsony**kor volt a kolindálás. Magyarul is így mondtuk. ***Betlehemezés***nek mondtuk meg kolindálásnak. Gyerekek összeálltak, csináltak egy kicsi templomot, felöltöztek subába. Voltak ezek a közismert mondókák, tréfásak. Amikor gyerek voltam, még jártak. Fiúgyerekek voltak, lányok nem. Magyarul tanulták meg. A szövegeket generációról generációra megtanulták. Megkínálták őket tésztával, meg pénzt is kaptak érte. Ez úgy a 40-es évek. Nem házról házra jártak, hanem akiket úgy ismertek. Tudták ők, hogy ahol szívesen fogadják. Azelőtt hetekkel összejártak és megtanulták. Voltak, akik kiöregedtek belőle, jöttek a fiatalok és gyakorolták. Szabályosan próbák voltak.

Nálunk úgy volt a szokás, hogy ***szenteste*** délután mindig nagyanyámhoz voltunk meghívva. Ott az asztalon volt dió, alma, gyümölcs. Akkor szokás volt, hogy mindenkinek egy diót fel kellett bontani, és ha egészséges volt a dió, azt jelentette, hogy egészséges lesz. Mindenki izgult, hogy egészséges legyen a dió. Aztán az almából ettünk, s akkor imádkozás volt. Ez rendszeresen, éveken át mindig ott töltöttük a délutánt. Este akkor már szűkebb családi körben. Sajnos édesapám a háborúban meghalt, a mamával együtt töltöttük.

Karácsonyfa mindig volt. A háború alatt is. Szaloncukor volt. Volt úgy, hogy nem lehetett kapni, akkor megvolt a házi készítési módja is. Akkor nem lehetett kapni az üzletben ennyiféle díszt, de volt ilyen, hogy diót ezüst vagy arany festékkel befestettek és akkor azt kötötték rá dísznek. Akkor az óvodába emlékszem készítettünk színes papírból ilyen láncszerű fonást, s akkor azt raktuk végig. Piros alma, meg ilyesmi is volt. Gyertyák voltak rá, meg csillagszórók. Ez az ajándékozási őrület nem volt akkor, inkább meghittebb volt. És akkor másnap templom.

A ***karácsonyi misé***n ministráltunk. Én még egész 10-es koromig a nagymisén ministráltam. Latinul ment, kellett ott tudni dolgokat. Megkóstoltuk a misebort, amikor nem vette észre a pap, a sekrestyébe.

Újévkor mindig elmentünk a hálaadásra. Van egy mise. A ***hálaadó misé***n a pap beszámolt, hányan születtek, hányan haltak meg. Ez most is megy. Akkor jött a szilveszteri vacsora. Azt tudtuk, hogy szárnyas ne legyen. Volt ***szilveszteri mulatság*** Társadalmi kategóriák voltak. Volt az úri osztály. Külön volt az úri Casinó, az ipartestület és a parasztkör. Volt egy mulató, Kapcának hívták. Meg olyan kisebb helyek, a fiatalok ott ültek össze. Szilveszteri mulatságra az iparosok az ipartestületbe mentek, a parasztgazdák, amoda mentek. Betartották. Ha külön bál volt, nagy megtiszteltetés volt, ha nagygazdák báljára meghívtak iparost, meg fordítva.

Az elején nem nagyon keveredtek (magyarok és románok), de utána beindultak a vegyesházasságok.

Régen nem volt, hogy a ***bál***ba a lány ment egyedül a legénnyel. Körbe ültek, ott volt a szülő. Megszólták a lányt, ha elment volna egyedül. Jellegzetes volt még, hogy nem volt olyan bál, hogy verekedés ne legyen. A pécskaiakat úgy emlegetik, hogy pécskai bicskások. Legtöbbször lányon vesztek össze. Nem tudok róla, hogy komoly verekedések voltak azért, mert magyar volt vagy román volt. Elég gyakran voltak bálak. Anna bál, szüreti bál és maszka bál, farsang idején. Édesanyámtól is emlékszek, hogy a csárdás meg a frisses volt. Nagyon sok ilyenre emlékszem, hogy együtt volt. Sârbat meg horat táncoltak.

Luca székét, azt is ismerte a jó nép. Különböző fából széket készítenek. Arra, ha feláll karácsony estéjén, úgy tudom, akkor meglátja, hogy ki a boszorkány. Tartották ezt a napot. Meg akkor a kalendárium. Lucától karácsonyig van 12 nap. Nézték, hogy a hónapok, milyen szárazak, nedvesek lesznek. A hagymakalendáriumot is tudom, hogy voltak, akik csinálták.

Ugyancsak december elején szokás volt, még most is szokás, hogy van ez a Borbála nap. Borbála ágat mi is szoktunk tenni. Legtöbbször aranyesőből és japán birsből törünk le és az karácsonyig nagyjából kivirágzik. Vagy cseresznye és akkor cseresznyevirág. És búzát is vetettek. Sűrűn, sűrűn, cserépbe vagy edénybe, és akkor az szépen kinőtt. Karácsonyra.

Nem tudom milyen jelentőséget tulajdonítottak neki.

A téli időszakban van ez az ***aprószentek***. Azt tudom, hogy nagyapám erdész volt és hozta a vesszőt és akkor aztán, be az egész társaság a kuckóba. A kemence mögé. Szokás volt a vesszőzés.

Húsvétkor meg olyan volt, hogy nagypénteken kútvízzel megmosakodni. Húsvétkor harangoznak. Úgy tudom, hogy az ortodoxoknál ütik a ***toaca***-t. A magyaroknál meg volt ilyen, hogy kelepelőnek hívták, azt kellett forgatni. A feltámadásig. A ***feltámadás***kor meg a harangok jönnek, megszólalnak. A katolikusoknál a napéjegyenlőség utáni első holdtelte, az ortodoxok pedig másképp számolják, ugye, a Gergely naptár meg a Julianusz naptár. De van úgy, hogy egybe esik. De ha nem esnek egybe, akkor is, ugye, mivel sok a vegyes házasság, igencsak úgy volt és most is úgy vagyunk, hogy akkor is megesszük a sonkát, vagy a tojást, vagy egyebeket. Ahol vegyes házasság van, két húsvét volt mindig. De örvend a lakosság, mikor egyszerre van. De mindig úgy volt, hogy ha magyar húsvét volt mindig meg volt hívva és eljött az ortodox pap és részt vett a misén, vagy fordítva.

Én különösebben cifra, díszített ***tojás***okra Pécskán nem emlékszem. Eredetileg valami növényi anyagot használtak és azzal színezték. Legfeljebb a díszítés az volt, hogy petrezselyem levelet tettek rá, valamilyen módon rögzítették. És akkor annak a nyoma maradt, mert ott nem fogta be a festék. Míg fel nem jött a csillag, addig nem kóstolták meg a húst, vagy a sonkát vagy a kolbászt. A magyaroknál nem volt divat a húsvéti bárány.

Volt az éjféli mise, úgy hívták. Akkor a templom igencsak tömve volt, mikor volt az éjféli mise. Húsvét másnapján pedig mentek a legények, gyerekek ***locsolkodni***. Tojást adtak. De nem voltak elragadtatva a fiúcskák, ők pénzért mentek locsolni. Igencsak csoportba verődve, ketten, härman mentek. Megcsinálták a legények, hogy kútból felhúzták a vizet, és azzal. Úgy vettem észre, hogy ez kiment a divatból. Még volt olyan is, hogy tüdőgyulladást kapott a leányka. Készültek a lányok rá. Minden lányos háznál, mert hát illő volt fogadni a locsolkodókat. Locsolkodó verseket is mondtak, de nem volt túl elterjedt.

Tudom, hogy első napon, de második napján, Pécskán nagyon sok cigány ***muzsikus*** volt. Prímás, kontrás, bőgős, cimbalmos. Ezek jártak nagyon sok helyre karácsonykor, névnapkor, húsvétkor is. Ott néhány nótát eljátszottak, megkínálták őket, persze pénzt is adtak, s akkor mentek tovább. Illetlenség volt nem fogadni őket. Jöttek köszönteni a cigányok. Tudták a cigányprímások meg a banda, hogy kihez érdemes menni. Híres cigányprímások voltak itt. Volt egy nagyon jó cigányprímás, Lalinak hívták. Volt egy másik, Grofunak hívták, akkor volt egy Şuta. Idul volt a rendes neve, de mindenki úgy hívta, hogy Suta. Ő már nem bal kézzel hegedült, csak az apja. Az úri kaszinóba Suta volt a prímás. Volt Dankó származék is, Kálmán bácsi. Lakodalmakba is ezek muzsikáltak. Akkor nem volt ez a zene a lakodalmakba, csak cigányzene.

Májusfának itt a jegenyenyárt használták. Mert az szép magas volt. Májfának mondják. Még kisgyerek voltam, csak láttam, hogy rögzítve van kapuhoz. Amikor felállították, a lányos ház valamilyen módon fogadta a legényt. Még abba az időbe az éjjeli zene is divat volt. A lányoknak éjjeli zenét adtak a legények. Sajnos ezek kimentek a divatból.

Érdekesség kora nyáron ***Szent Iván***. Ilyen szent Iván tüzeket raktak utcasarkokon. Inkább a szegények. A gazdagabb gazdák, azok nem csinálták. Pécskán vannak ilyen részek, a kertek, a felvég, a vásártér. Ezeken csinálták. Ha nem is minden sarkon, de ha az ember kiment az utcára, látta, hogy hol van. Ott összegyűltek a gyerekek, emberek és akkor a Szent Iváni tüzet kellett ugrálni. Szalmát gyújtottak. Sok gyerek élvezte, hogy átugorja. Hozzáfűzték, hogy egészséges lesz. Még szokás volt, hogy ebben az időszakban érett be az a pici alma, Szent Iváni almának mondták. És akkor az asszonyok hozták a köténybe, s így szétgurították, s a gyerekek kapkodták. És ették a Szent Iváni almát.

Illéskor vihar szokott lenni. Illés napi vihar.

Ami ***időjárási megfigyelés,*** ezeket mondták: Ha Katalin kopog, karácsony locsog. Ha Márton napi lúd jégen jár, karácsonykor sárban botorkál. Ha megcsordul Vince, telik a pince. Ha Pál fordul köddel, ember meghal döggel. Ha fénylik gyertyaszentelő, az íziket is vedd elő."

(adatközlő: Tóth József , sz.1937)

Szentestén úgynevezett szűz bableves volt. Paszulyleves, szárazbab, benne répa, zöldség, minden, de hús nem volt hozzá. Utána jött a mákos csík, mézzel. Kifőzték, mák került hozzá és mézzel megcsorgatták. Az volt a második fogás. Utána meg szárított gyümölcs volt. Szilvát, almát, körtét, meggyet aszaltak és az volt a kompót. Abból csinálták a kompótot. Úgy hívtuk, hogy bagolytüdő. Nem tudom miért. Böjti étkezés volt.

Jött a ***karácsonyi ebéd***, akkor meg édesanyám hívta meg a nagyszülőket hozzánk. Karácsonykor ugye mindig volt ez a mákos meg diós béles. Ez jellegzetes volt. S akkor az ebéd mindig vagy kakas, vagy pulyka, vagy tyúk, vagy ilyesmi. Magyaroknál nem elterjedt, de én jobban szeretem a csorbákat, mint a húsleveseket. Volt ez a csigakészítés. Voltak, akik készítették. Volt szövőborda, meg ilyen orsóféle, arra felcsavarodott. Főtt hús is volt, mert ugye belefőtt. Volt hozzá paradicsomszósz, vagy ha ünnepélyesebb volt, akkor meggyszósz ment hozzá. Meg a levesbe belefőtt krumpli. Mindig csak volt sült is. Ahhoz volt valamiféle garnérum, meg bor. Az aradi Hegyaljáról. Voltak itten borkereskedők. Zsidóember foglalkozott ezzel. Volt itt egy Kuliner nevű család. Ott volt a borospince, oda elmentünk és jó bort lehetett kapni. Mustot is vettünk. Mi gyerekek azt ittuk.

(adatközlő: Tóth József , sz.1937)

Az utca végén lakott Avramescu Vespasian bácsi. Nekik nem volt gyerekük, odacsaltak mindig ***disznótor***ba is. Kedves, jó humorú ember volt Mescu bácsi. Nagyváradon volt cipész. A disznótor családi esemény volt. Korán reggel, virradat előtt készülődés volt. Vizet kellett forralni. Régen a gazda szúrta, minden családba kialakult, hogy ki az aki jól tudja csinálni. Kopasztás, pörkölés. Nagy faragott teknők voltak. Itt Pécskán a kokotaiak, a cigányok készítették. Nem volt olyan ház, hogy ne legyen nagy kopasztó teknő. Abba megforgatták, forró vízbe meg kellett forgatni lánccal. A szőr kijött, nem maradt benne a bőrbe. Utána pörkölték is, hogy egy kicsit a bőr megpirosodjon, akkor azt is megpucolták s azután jött a feldolgozás. Legtöbbször, én úgy emlékszem, hogy hason bontották. A legjobb zsírt adó disznó a mangalica volt. De utána szép lassan a mangalica eltűnt Pécskáról, mert hát nagyon kövér, bejött az olajhasználat. Sok helyen tartottak, de volt, aki megvette. Volt állatpiac. Disznópiacnak hívják most is ezt a részt. Reggelire volt kisüsti. Mindig ott voltak a kiskölykök is. A kisgyerek mindig azzal ugrasztotta a böllért, hogy foghatja a disznó farkát. A reggeli igencsak az volt, hogy a vért megsütötték hagymával. A magyaroknál, tudom. Magyaroknál nem volt divat, de a románoknál tudom. Ez a șoric – úgy hívják. Frissen lehúzott bőr, megsózták. Mint a rágógumi olyan volt, de jó ízű. Volt ilyen, hogy teát csináltak és bele pálinkát tettek. Jött a felbontás, bélmosás. Az ebéd nem volt különösen nagy, inkább a vacsora. Ha ebéd volt, akkor az legtöbbször Pécskán a magyaroknál köményes húsleves volt, disznóhús, répa, zöldség, murok, és köménymag is volt benne. És grízgaluska ment hozzá. Vagy ha nem, akkor a savanyú krumplileves ezzel a disznóhússal. Olyan magyar csorbaféle. Eredetileg a csorbát ezzel a borssal, korpaciberével savanyították, nem ecettel. Árulták itt is a piacon. Lehetett kapni literes üvegekbe. Utána, hát, a vacsora. A vacsora jellegzetes menüje volt a töltött káposzta. Mikor a belsőségeket főzik, a házaknál szokás volt, hogy mindjárt a frissen kifőtt veséből, meg ezekből, megsózták, és azokból ettek. És akkor a káposzta után ilyen nagy tepsikbe, kemencébe sütötték a hurkát és kolbászt. A hurkát vastagbélbe is és vékonybélbe. És akkor kolbászt hozzá. Legtöbbször az agyat is megsütötték. Hurka-kolbász tekercset csináltak, s középre a disznóagyat tették. Hozzá savanyúság. Vagy uborka, vagy paprika, vagy káposztával töltött paprika. Birkaszarvú paprikának hívták azt, hosszú volt, kicsit erős volt. Ha valaki kompóttal szerette, akkor azt is felszolgálták. Legjobban a vörös szilva. Utána pedig vagy fánk volt, vagy hájas kifli. Meleghájas, nem a hideghájas. A tetejére még szórtak egy kis diót is megdarálva. Utána nagybátyám elővette a citerát, még volt harmonika is, és akkor nótázás. Az egész család énekelt, jól érezte magát. Akkor volt ilyen, hogy felöltöztek a szomszédok cigánynak. Ez olyan játékos dolog volt. Vigyázni kellett, mert bejöttek, s mindig elloptak valamit. Vagy ellopták a disznósajtot, vagy ezt azt. Ez olyan komédiázás volt. Ez színesítette, hangulatossá tette. Végül megkínálták őket. Bekenték az arcukat korommal. Volt viccelődés, a menyecskéket megcsiklandozták. Többen voltak. Hárman-négyen. András naptól karácsonyig voltak a disznóvágások.

(adatközlő: Tóth József , sz.1937)

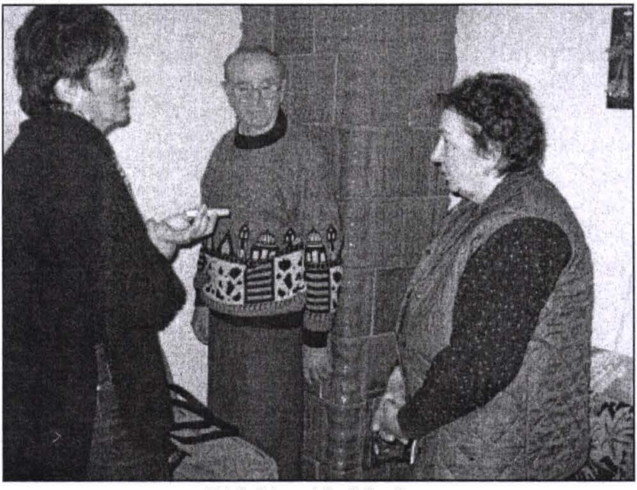
Aratáskor a tanyákról volt mindig friss aludtej. Ha közel volt a községhez, akkor nagyanyám kihozta a meleg ételt. Kosárba. Ha közel volt. Kinn a tanyavilágba pedig, akkor ott attól függ. Összevissza vagy 800 tanya volt. A hetvenes évek végén kezdték felszámolni. Ha a tanyásnak kaszáltak, akkor a tanyás főzött. Ha nem, akkor volt szalonna, sonka kolbász, meg ilyesmi. A vizet korsóban vitték ki, mindig hűvös maradt. Vittek ki szódabikarbónát, meg ecetet is vittek, beletették a vízbe az ecetet és a szódabikarbónát. Nehéz étel volt a kolbász, az egy kicsit az emésztést segítette. Így mondták jó parasztosan, hogy bikabóna.

(adatközlő: Tóth József, sz.1937)

A ***szilvalekvár***t megfőzték üstbe, kitették agyagfazekakba. 5-6 literesekbe. Betették a kemencébe. Kéreg képződött rajta. Az volt a tartósítója. Utána kötötték be. Évekig elállt. Cukor se kellett bele. A lekvárfőzés egy nap volt. Ki kellett magvazni. Sokat kellett főzni, hogy megsűrűsödjön. Igazán jó pár év múlva volt. Szinte vágni lehetett. Tésztákba használták. Hájas kiflibe például. Inkább kőtt tésztába. Kaptuk a lekváros kenyeret is.

Kemencék már nemigen vannak. Szögletes formájuk volt, jók voltak, szépek voltak. A ***gyümölcsaszalás*** volt még. Kemencébe sütötték, és párszárítón szárították. Gyümölcsöt aszaltak, ahhoz nem kellett cukor, nem kellett semmi.

(adatközlő: Tóth Gabriella, sz.1941)



Tóth József és felesége

A *tej*et is fogyasztották. Sok tehén volt. Inkább a tanyán tartották. Rengeteg tehén volt. Tízezer marháról tudok a tanyavilágba. Én most is járok tejért, hetente kétszer. A templom mellett volt a piac. Hatalmas a piac. Ma is lehet kapni, tejet, túrót. Birka régen több volt, ma kevesebb van. Rengeteg tejtermék van a piacon. Vaj, sajt, minden. Minden házi és minden jó. Attól vesszük, amelyik tisztább.

Pécskán ***tejleves***t készítettek. Tejbelevesnek mondták. Meg meleg puliszkát hideg tejjel. Ez az eredeti. Vagy ***lerakott puliszka***, de ahhoz tehéntúró kell, vagy juhturó. A keményebb puliszkát rakom le, félig megtöltöm a tálat vele. Juhtúróval jobb. Aztán másik rend puliszkát, s leöntöm tejföllel, és teszek margarint is rá, s kisütöm a lernibe.

(adatközlő: Tóth Gabriella, sz.1941)

Egy receptet biztos nem tudnak, az az én kedvencem. Szokták csinálni tehéntúróból, ***gomolyá***nak hívják. Ilyen kúpszerűen a túrót meggyúrják, és akkor megszárad olyan keményre, mint a kő szinte. Akkor voltak, aki feltette, s megfüstölte. De ezt le lehet reszelni. És akkor, ez a gomolyás tészta. Ezt télen szoktuk enni. Házi csíktészta, lekeni kajszi lekvárral. Furcsa a sós túró meg a kajszi lekvár. Megint egy sor tészta megszórva gomolyával, megint lekvár. Így rétegesen, s akkor betenni a sütőbe. Szinte vágni lehet. Egészen különleges íze van. Leves után esszük. Tetejére gomolya és margarin. A gomolya a sütőbe megolvad. Pécskán csak simán ették. Gomolyás tésztát tejföllel. A lekvárosat Nagyszentmiklóson láttam, mi azóta csináljuk.

(adatközlő: Tóth József, sz.1937)

Jellegzetes a pécskai magyaroknál a ***savanyú krumplileves***, de úgy hogy csirkehússal. Lakodalomba van ez mindig. Meg a csépléskor ez volt. Megfőzzük zöldséggel, répával, sok krumplival a levest, és pirospaprikával. Nálunk nincs rántás. Megfő benne a hús. Úgy mint a húsleves, csak sok zöldséggel, babérlevéllel, piros paprikával. Teszek bele piros paradicsomot, zöldpaprikát. A végén teszünk pici ecetet bele. Meg tejfölt. Ez egytálétel, de jó. És jóllakik vele az ember. Egy egész csirkét belefőzünk, nem csak a lábát. Esetleg palacsintát sütünk utána.

(adatközlő: Tóth Gabriella, sz.1941)

Puliszka darából csináltak ***görhé***t. Ez is volt Pécskán. Sűrűre főzni és kiszaggatni, mint a tepertős pogácsát. És úgy megsütni. A puliszkát ették úgy is, hogy egy nagy tálba benne volt, és akkora közepére sült vajat tettek. Átsütötték a vajat, és amikor kihűl, az megkeményedik. Sárgás. Jellegzetes íze van. Középre azt tették. Az megolvadt egy kicsit, és akkor csurgatták rá, és onnan ettek. Ez a ***puliszka sült vajjal.*** A sült vaj tovább megmarad. Nem avasodik. Akinek több vaj volt, fejte a tehenet, így tárolta. S a tésztasütéshez használta később is. Kisütötte. Jól átsütötte, átszűrte egy lábasba és így tárolta. Van egy jellegzetes íze, az biztos. Olyan sült íze van.

(adatközlő: Tóth József, sz.1937)

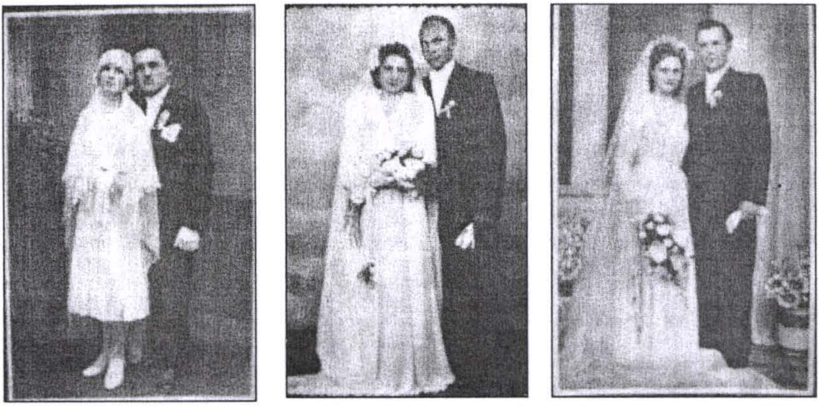
Olyan jó 30-40 éve már inkább az olaj van. A feleségem édesapjának volt olajütője. Ezt az olajat is fogyasztották. Tökmagból, nem annyira napraforgóból készítették. Préselték. De hát ez olyan haragos sötétzöld, olajzöld volt. Nagyböjtbe, húsvét előtt sokan nem esznek húst. Akik nem, azok is pénteken meg szerdán nem esznek húst. Csináltattak olajat, és azzal főztek. Különleges íze van a tökmagolajnak. Kukorica közé vetették a tököt és onnan szedték a magot. A tökmagolajat káposztával ették. Nyers káposztára tettek olajat, s mellé főtt krumplit. Kész volt. Böjtös étel.

(adatközlő: Tóth József, sz.1937)

Főztek még anyámék cukorrépából ***melasz***t. Nem volt cukor. Ez olyan sötétfeketés szirup lett. Megmosták, megpucolták, fölszeletelték, és nem tudom, meddig főzték. Sokáig. Egy barna szirupot kaptak. Azt használtuk. Ezt ettük. Hígabb volt, mint a méz. Mindjárt a háború után volt. Édesnek édes volt, volt mellékíze, de különben jó volt.

Sok ***méz*** is volt Pécskán. Nem volt olyan tanya szinte, hogy ne legyen méh. Mikor learattak a tarlón, egy ideig meghagyták. Azért, hogy feljött ez a tarlóvirág, tisztes fűnek mondták, ilyen világos sárga színe volt, úgyhogy sárgállott az egész. Illatos volt. És abból a tisztes fűből egy rendkívüli finom méz volt. Akik bent laktak a faluba, a tarlóvirág nyílás idejére kivitték a méheket. Minden tanyán, körbe, rengeteg akácot ültettek. Mikor virágzott, akkor megint jelentős méz volt. Nincs tarló már, leégetik. Kár volt pedig. Kitűnő mézelő növény volt.

(adatközlő: Tóth József, sz.1937)



Tóth Rozália által készített menyasszonyi ruhák fényképei

Menyasszonyi ruhák

Édesanyám varrónő volt, ő varrta. Ilyen sztok képem van csak a menyasszonyokról. Ő varrta és ő öltöztette fel. Megbeszélték. Volt divatlap. Egy ideig a háború után nem volt divatlap, de édesanyám jól varrt. Hívták is az aradi színházhoz, mint varrónőt. Jóba volt az aradi színház divattervezőjével. És akkor mindig kapott az aradi színház divattervezőjétől divatlapokat. Külön volt a csokor, azt megrendelték.

(adatközlő: Tóth József, sz.1937)

Kenyérsütés

Híres volt a ***pécskai kenyér***. Annak már vége. Magánpékség nincs már. Régen voltak azok a 4-5 kilós kenyerek. Nagyanyáink nem élesztőket, hanem párt, komlót használtak. Volt olyan, hogy elkészítette és elvitte a pékségbe. Mindenki maga dagasztotta. Volt itt egy pék, Martin bácsi. Rá volt ragasztva szám, vagy a neve. Már reggel hajnalba előkészítették, a dagasztóteknőre is emlékszem. Tettek rá egy fát. Mindenki készített ilyen kis cipót. Mi gyerekek nagyon vártuk és vagy vajat, vagy tejfölt tettünk rá. Frissen melegen jó volt. Csinálták a lángost. Kenyértésztából. A kenyér előtt sütötték, mikor meleg volt a kemence, a kemence aljába sütötték. A parasztházakban középen volt a pitvar. Volt a nagyszoba meg a hátsó szoba. A pitvarban szabadkémény volt, innen két irányban volt a kemence. Onnan fűtötték. Hetente sütöttek. Olyan volt a kenyér, hogy egy hétig elállt, nyugodtan, annak nem volt baja nyáron se. Szép, nagy kenyerek voltak. Akkor sütöttek újra, mikor elfogyott a kenyér. Hétvégén nem sütöttek. Hét elején inkább. Mi három kenyeret sütöttünk. 3-4 kilósak voltak a kenyerek. Mikor jelentettük, megmondtuk milyen kenyeret akarunk, 2-3 kilósat. Kikalkuláltuk, pontosan mennyi kell a családnak. A száraz kenyeret használták bundás kenyérnek, prézlinek. Megszárították a lernibe, és összetörték mozsárba. Vagy ledarálták. Be volt osztva minden, az az igazság. Kenyérkosárba tartották. Minálunk mindig szalvétába volt a kenyér, vagy abroszba csomagoltuk. Mielőtt megkezdtük, keresztet vetettünk rá. A kenyér a családban szent dolog volt, azt tisztelni kellett. Nem volt szabad meghagyni, eldobni. Aki leszelte a kenyeret, annak meg kellett enni. Azt mondják, hogy aki rendszeresen meghagyja az árvát hagy maga után.

A megkelt kenyeret abroszba tette, hátára vette, a pék meg kiszakította többe. Tett rá számot, vagy nevet. Menni kellett érte, mert a pék állandóan sütött. Három-négy kemencébe sütött egy nap. Menni kellett, mert kellett a hely a többinek. Négy-öt pékség volt. Szétszórva a községbe, igencsak úgy voltak, hogy lefedjék a körzeteket.

A szövetkezetbe már gépesítve volt. Keverőgépekkel keverték. De jó kenyerek voltak azok is. Jó volt a liszt, jó volt a kenyér. Vitték Aradra eladni. Voltak kenyeres kofák. Kocsival, lóval vitték. Aradon volt a piacnak olyan része, ahol árultak kenyeret. Vállalkozó volt. Annak volt 3-4 asszonya, aki dagasztott. Otthon megsütötte, éjfélkor már vitte Aradra. Kocsival, lóval. Igencsak ez kialakult már, hogy az aradi családok mindig attól a gazdától vettek. A mi vidékünkön a pécskai kenyér az egy fogalom volt. Érdekes, hogy ha behunytam a szemem és a kenyeret megvágták én tudtam, hogy melyik a Gazsó mama kenyere és melyik a Tóth nagymama kenyere. Annyira más volt az íze. Különbözött ízre.

Külön még sütöttek a kutyáknak korpakenyeret. Korpából, din tărâță. Nagyon jó kenyerek voltak. Mi gyerekek mindig oda furakodtunk és ettünk a korpás kenyérből. Hát, ahol volt több kutya, ott érdemes volt.

Ma is sok pékség van. Magánosok. Ami a régi pécskai kenyér ízével azonos, úgy hívják, Diuțoaia. Minden nap sütnek. Mikor megtermelte a föld, behozzuk a búzát. Beadjuk a búzát, és egész évben járunk kenyérért oda. Kapom a bont, és egy évre megkapjuk. Ki mennyi búzát visz, annyi bont kap. 3 kiló búzát adunk, egy kiló kenyérért. Egész évben van kenyerünk. Minden héten megyünk érte a pékségbe. Mindenki így van a faluba, mindenki. Ő a nagylaki malomba viszi a búzát, mert az jobb lisztet őröl. Neki a szaporulat a haszna. Sok a szaporulat. Van, amelyik a boltba is visz.

(adatközlő: Tóth József, sz.1937)

A vőfély, a lakodalom ceremóniamestere

Vőfény volt és az bonyolította le. Fogadott vőfény volt. Tudta a szövegeket. Van a faluba, aki vőfénykedett. Az apja is vőfény volt és a fia is. Kiss Lacinak hívják. A Gizella utcán laknak. Ő tud egy csomót. Utoljára ő vőfénykedett. Voltak olyan mondókák. Sok lakodalomba voltam, mindig ugyanazok voltak. Amikor megérkezett a vendég a családjával, a vőfény bevitte a sátorba és bemutatta a násznépnek. Az ***ajándék***ot is letették. Régen nem pénzzel ment, hanem ajándékkal. Nevetséges, de vajlingot hoztak. Meg a tortát hozták, meg egyebeket. Ez is divat volt, hogy hozta a tortát mindenki, rá volt írva a neve, betették hideg házba és akkor azt a tortát kapta, amit ő hozott. Ami megmaradt, nem hagyták ott, vitték haza a tortát. Ez volt a bemutatás. Akkor mikor hozták a különböző menüt, ugye először húsleves volt. Utána sült is. És akkor voltak ilyen mondókák. És akkor mindig a násznagyot heccelte valamilyen módon a vőfény. Ilyen mondókák voltak, hogy hogy fogták meg a kappant, meg a püspökfalatját a násznagy felé fordítja, meg ilyenek. Ilyen játékos dolgok.

Volt ***menyasszonytánc***. Pénzért. A vőfény volt ugyancsak ott, de a násznagy vigyázott a pénzre. Volt így, hogy nagy edény, vajling, szitát is hallottam. Mentek ott sorba, aztán: Eladó a menyasszony! Nem kiáltották ki, ki mennyit ad. Például voltak román lakodalmak, ott bemondják, hogy ennyi meg annyi. Volt olyan hetvenkedő is, hogy leültette a menyasszonyt. Olyan pénzt tett oda, hogy csak akkor lehetett elvinni a menyasszonyt, ha nagyobb pénzt tettél. A menyasszonytánc után a vőlegény fel kell kapja a menyasszonyt és kiszaladni vele. Mikor már látszik, hogy már úgysem adnak pénzt.

Van úgy, hogy két helyen van a lakodalom. A menyasszonyt áthozzák a vőlegény házához. Tudom, hogy éjfélkor a menyasszonyos háztól eljönnek ide, ahol van a menyasszony.

Gyertyákkal jönnek és énekelnek. Van jellegzetes ének, hogy: faggyúgyertyát égetek én, barna kislányt szeretek én. A végén behozzák a menyecskét, és utána még egyéb étkek jönnek. Reggelig elhúzódik. Van mulatozás. A násznagy, az örömapa meg az örömanya, ezek maradnak utoljára. Helyt kell álljanak. Ki kell kísérni a vendégeket. Úgy illő. Akkor ilyen marhaságok, hogy aki elmegy korábban, a legények összefognak ellene, kötéllel megkötik, s visszahozzák.

Szokás volt, hogy megesküdnek az anyakönyvvezetőnél, utána át a templomba, s a templomi esküvő után a fényképészhez. Ezt úgy csinálták, hogy gyalog. Hogy látszódjon a menyasszony. Gyülekeznek a templom előtt. Legfeljebb borral kínálják. De a lakodalmas háznál nyitva van a kapu, és akik nincsenek meghívva, azok eljönnek és megkínálják. Süteménnyel, borral. A lakodalmas menetben legutoljára mennek a legények meg a cigányok.

(adatközlő: Tóth József, sz.1937)

Naptári ünnepek

Nálunk, a románoknál és a szerbeknél *szentestén* böjti ételeket készítettek, mákosgubát, paszulyt. Négy-öt órakor kész volt a *vacsora*, nagyapám behozta a szénás kosarat, és amilyen nagy volt a ház, szértszórta a szénát és minden jószágot nevén szólítottuk: pi-pi, li-li, és tovább. A gyerekek a szénában hemperegtek, hogy olyan kövérek legyenek a disznók, hogy ne is bírjanak megfordulni az ólban. Mikor befejezte, vette a dióskosarat, és az Atya és a Fiú nevében, négy sarokban keresztet vetett. Szentestétől karácsony harmadik napjáig széna volt az asztalterítő alatt és az asztal alatt és minden sarokban volt egy kis só és egy-egy pénz. Nálunk, a szerbeknél, szokás hogy Karácsony első napján olyan süteményt süssünk, amit úgy nevezünk, hogy *„cesniță"*, napjainkban is sütünk ilyet. Olyan a tésztája, mint a nyújtott tészta, a lapokat megszárítjuk, és 12 lapot használunk, egy lap egy sor dió, egy pénz és egy üres lap. Megkenjük tiszta zsírral és felhasítjuk szépen, és annyi négyszögletes darabot csinálunk ahányan vagyunk a családban. Karácsony első napján, mikorra megérkeztünk a templomból, ki kellett legyen már véve a kemencéből és az asztal alá téve, hogy az újszülött Jézus Krisztus lelke átjárja. Ebéd után, a család legidősebb férfi tagja felvágta a „cesniță"-t. Az első szeletet az kapta, aki szentestén elsőnek érkezett a házba. Úgy nevezik, hogy „polojenic". A második szeletet a család legidősebb tagja kapta. Akihez a pénz került, beletette egy borospohárba a pénzt, és koccintott mindenkivel a családból. Megitta a bort és ott maradt a pénz, magánál tartotta egész évben, mert szerencsét hozott.

Nálunk a gyerekek és a legények jártak *kolindálni,* csak úgy hangzott az egész falu a legények kolindálásától. Zene nélkül, csak ha szerenádot adtak, akkor mentek zenével.

Két szerb dalt. Románul: „O ce veste" (Ó milyen hír), „Nașterea" (A születés). A gyerekek kaptak diót, almát, kalácsot. A nagyobb fiúk, ha voltak nagyobb lányok, behívták őket, megkínálták őket egy kis pálinkával, ki mit kért. A szerbeknél is karácsony harmadik napján szokás volt, hogy a legények jártak oda, ahol nagyobb lányok voltak, hogy seperjék el a karácsonyt, zenével, tamburával, de ők nem ültek le, hanem a szénakazaltól, a kertből egészen a házba csak úgy szórták a szénát, és szétseperték a seprűvel. Így volt ez. Azt a szénát a jószág alá tettük, és abból a szénából anyám egy kis köteget csinált, és ha volt kotlósunk, az asztal alól a szénát a kotlós alá tettük. Karácsonykor nem sepertünk, csak a harmadik nap, és azt a szemetet nem dobtuk el, elégettük, mert úgy mondták hogy másképp az az év szétszóródik.

(adatközlő: Cornea Milanca, sz.1923. Turnu)

A legények szerb ***táncok***at jártak, kolo, malo kolo, velico kolo, selejiašica. Román táncok is voltak, igen, „Hora mirii", ezt először csinálták, mindig, és akkor azt a szerb néptáncot „sârba". Később jártunk táncházba, vasárnap délután volt táncház.

Mindig a „hora mirii" volt az első, és utána kezdődött a népzene. A szerbek együtt voltak a románokkal, egy zenekar játszott.

A magyaroknak is volt itt a kaszinóban, nekik külön volt a bál, de mikor nekünk románoknak voltak az ünnepeink, jöttek magyar legények is, leányok is. És a legények mentek a magyar bálokba is. Mindig két tamburás zenélt, és a magyaroknak volt trombitásuk. Szép volt, kettőtől tízig volt a tánc.

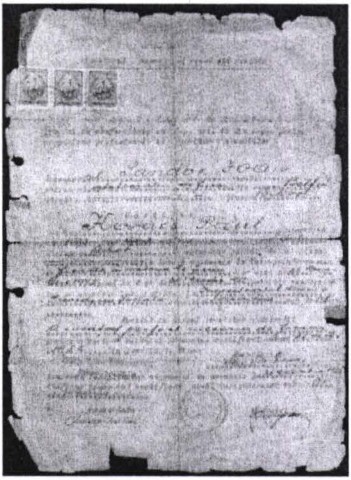
Mi itt a faluban három nemzet voltunk, voltak a románok, magyarok, szerbek. Én, amikor iskolás voltam 33 szerb gyermek volt, most nincs egy sem. Volt egy szerb tanítónk hetedik osztályig. Hetediktől mentek Temesvárra, aki akart. Amikor létesültek a szövetkezetek, 1952-ben, akkor csak a román nyelvű és a magyar nyelvű iskola maradt. Volt egy iskolaigazgatónk, aki csak négy osztályos román tagozatot akart, és a többi magyar tagozatos. És akkor egyes szülők gyerekeiket beadták Pécskára bentlakásba. Én is a lányomat beadtam a bentlakásba, mert láttam, hogy jól tanul és tovább akar tanulni. Volt nagy bentlakás 1-től 8-ig, de megszűnt, és maradt csak az iskola.

Jöttek gyerekek Kisvarjasról, Nagyvarjasról, Szederhátról. Ez a település egykoriban község volt és ezek ide tartoztak. Itt éltek a nemzetek együtt a községben, legalább ebben a községben három nemzet volt, de úgy éltünk, mint a testvérek. Például itt a mi utcánkban voltak szerb családok, szemben a szomszéd román volt, a harmadik házban románok laktak, három család, és a többi mind magyar volt, de, még ha testvérek is lettünk volna sem éltünk volna jobban. A mai világban az emberek sokkal rosszabbak, megmondom magának őszintén. Nem volt egy nap, egyetlen nap, ha nem volt időd kimenni az utcára, nem láttak, jöttek és rádnyitották az ajtót, megkérdezték hogy vagy, nincs-e baj. Megvannak, jól van? Isten áldja meg! Menjünk.

Egymás között házasodtak, a régi időkben de most is, és jól kijöttek egymással. Van három templomunk, katolikus, szerb és román, és három pap, akik nem laknak itt helyben de minden vasárnap jönnek. És van egy katolikus temetőnk, és egy a románoknak meg a szerbeknek.

(adatközlő: Cornea Milanca, sz.1923. Turnu)

Kovács Pál kovácsmester az inasévekről mesél



Inas bizonyítvány

Élő szellemi kulturális örökség

Mihály Magyari vőfélyversei[34]

Ágy-vétel

Adjon az Úr-Isten örömet, jókedvet.
És töltse be áldással a családi népet.
Mi mély alázattal engedelmet kérünk,
Hogy ezen házban íj bátran beléptünk.
De én azt állítom, hogy el nem tévedtünk
Sőt inkább a megnevezett helyre jöttünk.
Mert itt amint látom minden rendjén van
Az ágy és a szekrény elkészítve van.
Amiért mi jöttünk vőlegény urunkkal
Hogy lakásába vihessük ezt magunkkal
Kérem tehát ezen tisztes apát és anyát
Hogy adnák ide a menyasszonyuk ágyát.
A díjt mit kívánnak azt mi lefizetjük
Csak hogy a tárgyakat magunkkal vihessük.
Vőlegényünk engem bízott meg arra
Hogy juttassam el ezeket neki birtokába.

Vendégek beköszöntése

Jó napot kívánok násznagy uraméknak
És az ide egybegyűlt tisztelt társaságnak
Örülök hogy ismét megjelentem
És megbízott munkámmal sikerrel működtem
Mert íme egy tisztes vendéggel szolgálok
Kit násznagy uramék kegyébe ajánlok
Fogadják szívesen egy tisztelt családot
És az általuk hozott becses ajándékot
Kérem násznagy uram, fogjon velük kezet
És adjon nekik helyet.

Koszorús lányok beköszöntése

Dicsérjük a Jézust ki minket megváltott
És mostani dolgunkban előre mozdított
Mert nem könnyű dolog ez, amelybe mi járunk
De csak hogy nem lesz hiába fáradságunk
Mert íme hoztunk is róla biztonságot

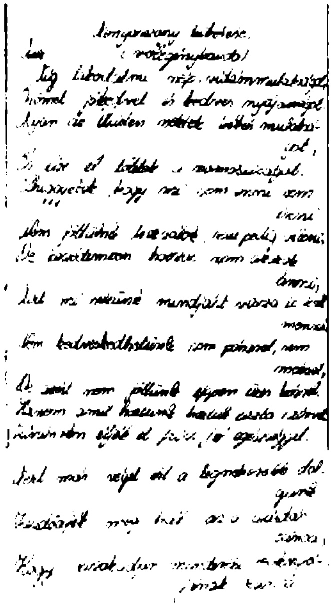
Mint tetszik látni szép koszorús lányok
Hoztak vőlegény urunknak szép bokrétát
Az ő kedvesének szíve ajándékát
Mit ez alkalommal őneki átadnak
Kiket kérem, mindnyájan pártoljanak
Fogadják be őket e szép társaságban
És részesítsék őket e vidám mulatságban.

Indulás az esküvőre
Tisztelt háznép halljunk egy pár búcsúszavat
Mielőtt elhagynánk ez érdemes házat
Mert illő midőn ily útra indulunk
Hogy Isten és ember előtt hűen beszámoljunk
Kedves menyasszonyunk (vőlegényünk) is amondó volna
Ha szíve érzelméből most szavakhoz jutna
Elmondom én tehát mit elméje gondol
Ily formába szólna, látom az arcáról
Örömmel virradt rám e szép reggel
Örömmel üdvözlöm ártatlan szívemmel
De most keblemet nagy bánat fogja el.
Mert a házas élet útjára lépek fel.
Hosszú az én utam, melyre most indulok
Azért ó Istenem tehozzád fordulok
Tőled buzgó szívvel bocsánatot kérek
Mert áldást és segélyt csak tetőled nyerhetek
Ne hagyj el e nehéz sorsomban
Szent fiaddal együtt állj mellettem nyomban
Mert ma változik meg életemnek útja
Vagy hosszú örömre vagy örökös búra
Azért ó istenem kérlek, legyél velem
És bocsájsd meg ellened elkövetett vétkem
Hogy boldog lehessek a házas életben
Édes Jézus kérlek, holtig legyél velem.
Hozzátok is szólok kedves szüleim
És kik itt jelen vagytok testvérem, rokonaim, szomszédaim,
barátaim
Bocsássatok meg, az Istenre kérlek titeket
Ha valaha bármit is vétettem tinéktek
Kísérjetek ti is az Isten házába
És kérjétek az Istent, értem imádkozzon
Hogy adja áldását e szent házasságomra

És ne váljon ez nékem sohasem káromra
Induljunk el tehát a szent házasság nevében
E nehéz utunkban vezéreljen az Isten.

Menyasszony kikérése

(vőlegénybanda)
Víg lakodalmi nép, vidám mulatságot
Örömet, jókedvet és kedves nyájasságot.
Adjon az Úristen nektek békés mulatságot,
És űzze el tőletek a szomorúságot.
Elhigyjétek hogy mi sem enni sem inni
Nem jöttünk hozzátok, sem pedig véteni,
De beszédemben hosszas nem akarok lenni,
Mert minekünk mindjárt vissza is kell menni
Nem kedveskedhetünk sem pénzzel, sem mézzel
De azért nem jöttünk éppen üres kézzel.
Hanem amit hoztuk tiszta szívvel
Kivánjuk éljék el friss jó egészséggel.
Mert már véget ért a legnehezebb dolgunk
Kezdődjék meg hát az a csárdás tánca
Hogy kiszakadján minden szoknyájának ránca.



Vőfélyversek kézirata

Az esküvőről hazaérkezetkor

Adjon az úristen szerencsés jó estét
Köszöntsük békességbe e háznak népét
Násznagyuram mi ismét megérkezünk
Most már mondhatjuk, hogy sikerrel működtünk
Mert szép menyasszonyunk és (vőlegényünk)
Íme megérkezett
Kérem násznagyuram, fogjon velük kezet
Fogadja be őket e szép társaságba
Részesítsék őket vidám mulatságba
Most pedig zenészek hegedűk zengjenek
Hogy a menyasszony fülei csengjenek
Mos tmár mulathatunk amíg mi akarunk.

Tányér

Szép vendégkoszorú vidám gyülekezet,
Kár, hogy mindenkivel nem foghatok kezet.
Ha itt széjjelnézek, nagy örömet látok
Sok ismerősöm van itt és jó barátom
Sok tisztes arc tekint jobbról balról felém.
Itt minden dolognak rendben kell mennie
Nem gyerekjáték ám vőfény sorba lenni.
Ez lőn a melege a sok főladatomnak
Amit énrám tesznek, nyomnak.
Ennyi a gond.
Na de azért megbirkózom a nagy sorral
Élesítve elmém, ha kell egy kis korral.
Mars ki a konyhára, hadd jöjjön az étel
Halgassatok zenészek egy kissé el.

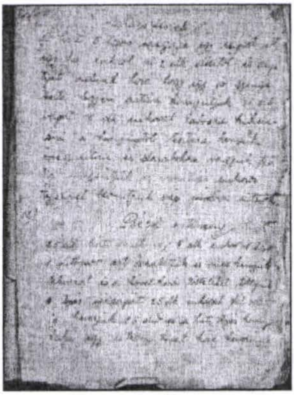
Ebéd

Itt a jó becsinált, ecettel s babérral
Jól meg van ijesztve tejfellel és zsírral
Kedves eledel ez magyarnál, románnál, németnél.
Éhség ellen is jobb ez a patika-szernél
Szép lányok egyetek ne beszélgessetek
Mert ha ebből nem esztek férjhez nem mentek.

Receptkönyv

A receptkönyv német nyelvű. Édesanyámé volt. Ő Scherer Rozália (1924-1992) volt. Félig német volt. Egy füzet van már csak meg. Van ebbe magyar is, német is. Később németül van írva. Apácáknál volt ő. Ott kapták. Nagyon szigorú iskola volt, nagyon vallásos. Én már ritkábban használom. Volt, amikor használtam. Emlékbe hoztam el. Régimódi. Drága receptek. Nem modernek, nem gyümölccsel készültek. Sok tojás, sok cukor, sok liszt.

(adatközlő: Tóth Gabriella, sz.1941)


Az „apácaiskola" receptfüzete

Receptek

Ribizlis tészta

28 dk vaj, 35 dk liszt, 12 dk cukor, 2 tojás sárgájával, 1 citrom leve kell.

Az egészből porhanyós tésztát készítünk, a sütőplében nyújtjuk ki, és világos sárgára megsütjük. 6 tojás kemény habjába belekeverünk 20 dk tisztított ribizlit(lekvár) és 15 dk darált diót vagy mandulát.És a tojáshab keveréket rákenjük a tésztára és a sütőben hagyjuk. A feliből is készíthetjük.

Huszár csók

14 dk vajat, 2 tojás sárgájával jól kikeverni, aztán 7 dk cukrot 30 dk liszttel, sütőporral és vaniliával.

Krumplis tészta

25 dk krumpli és 25 dk liszt, 10 dk zsír,10 dk darált dió, 15 dk cukor, egy kávés kanál szódabika. 1 egész tojás.

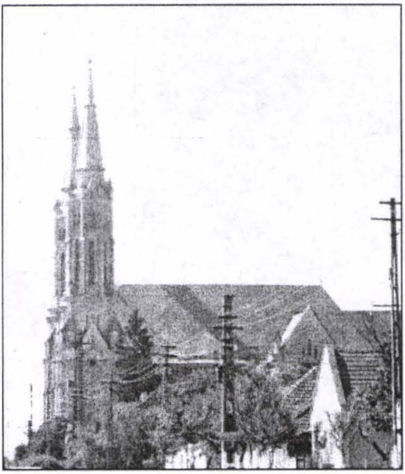
Ribizlilekvár

Egy kiló tisztított ribizlihez 1 kiló cukorból sűrű szirupot főzzünk .Ha jó sűrű a szirup beletesszük a ribizlit, és 20 percig főzzük. Forrón töltjük üvegbe és csak másnap kötjük le.

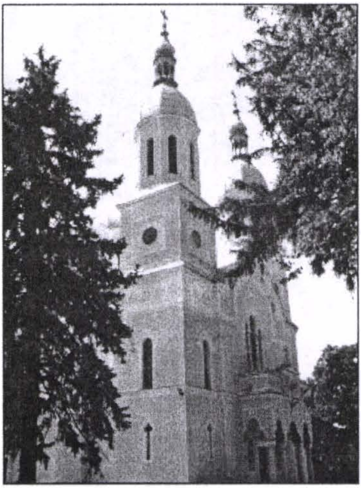
Búzavirág magyar táncegyüttes

Vinga

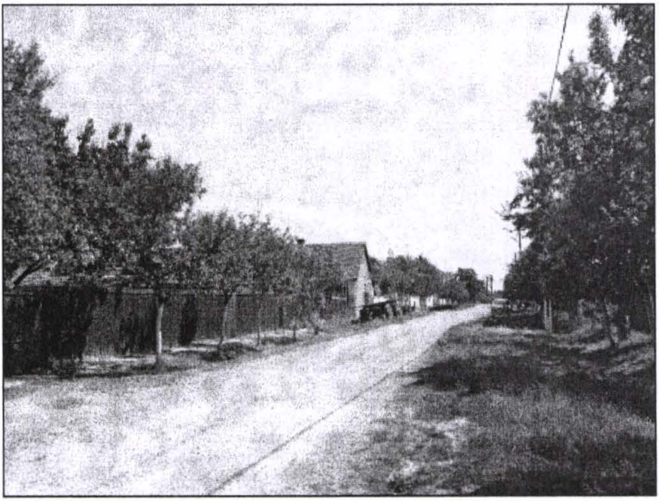
A megye déli részén, a vingai síkság közepén elhelyezkedő település. Hosszú ideig bolgár többségű lakossága volt, bár a 19–20. században románok, magyarok és németek is lakták. Ma a lakosság zömét Máramaros, Bihar, Szilágy és Fehér megyékből betelepült románok alkotják.



Római katolikus templom

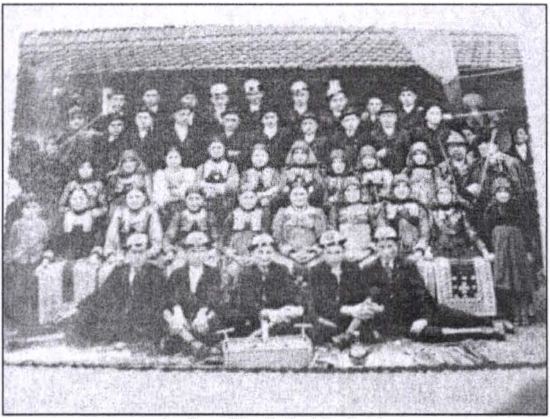


Román ortodox templom



Utcakép régi bolgár házakkal

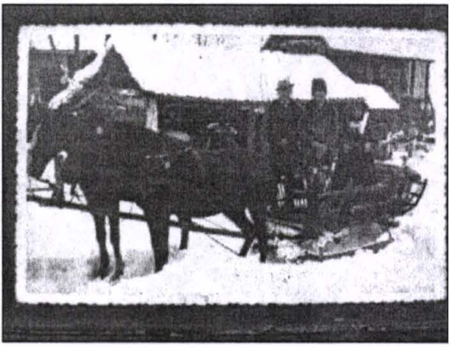
A vingai (Arad megye) bolgárok, ismertebb nevükön „*pavlicheni bolgárok*”, a hagyomány szerint egy ősi, 9. századi keleti keresztény közösség utódai, amely nem ismerte el a Szentháromságot.



A vingai bolgár közösség

A 16. században a ferencesek katolikus hitre térítették őket, a mai napig megőrizték a „pavlicheni” elnevezést.

Ezen eretnekek egy része, a Kiprovisi vidékről származó bolgárok az 1688-as törökök elleni lázadás résztvevői voltak, elhagyták Bulgáriát és román földre menekültek. Constantin Brâncoveanu előnyöket biztosít számukra és letelepíti őket Olténiában, Craiova, Brădiceni és Râmnic településeken. Az 1690-i tatár invázió arra kényszeríti őket, hogy 1700-ban Erdélybe, azaz Szebenbe, Alvincre és Dévára költözzenek, ahol I. Leopold állampolgárságot ad nekik, felmentvén őket a katonai szolgálat alól és biztosítván számukra Magyarország területén a kereskedési



Farsangi szánkó

jogot. Innen 125 család Vinica (a mai Arad megyei Vinga) felé indul útnak, ahová 1737 érkezik meg.

A csoportot a nikápolyi Nicola Stanislovici katolikus püspök vezette, aki utóbb a temesvári székhelyű Csanád püspöke lett.

Az előnyök megszerzésében fontos szerepet töltött be Nicola Kačamag is, aki az ő küldöttük volt a Bécsi Udvarban. Nagymértékben neki köszönhető, hogy Vinga 1744-ben megkapta az opidium címet. Ekkor kapja meg a település a Theresiopolis nevet, valamint a jus gladii jogot.

A helységben az öreg házak mellett, – melyeknek az utca felöli oldalán még láthatóak a régi tulajdonosok neveinek bolgár kezdőbetűi – fennmaradt egy 19.századi városközpont, mely napjainkig megőrizte a régi vásárváros hangulatát.

A vingai bolgár közösség napjainkban 600 lelket számlál. A település többségi román lakosságúvá vált, a paraszti kultúra meghatározó etnikai jellemvonásaival. A bolgár jellegzetességek főleg kulturális események alkalmával hangsúlyozódnak ki, mikor a lányok és az asszonyok népviseletet öltenek fel, leginkább vasárnapokon és ünnepnapokon.

Eltűnt szellemi kulturális örökség

Lăzăriță

Több közös szokásunk van a Dudești lakosokkal. Nekünk is van Lăzărițe ünnepünk, de nálunk már majdnem kihalt. De ez nem azt jelenti, hogy elfelejtettük. Voltak „Lazariță”-k és jártak, vannak fényképeink. Leányok voltak kis kosarakkal, népviseletbe öltözve és egy éneket énekeltek, házról-házra járva, és kaptak süteményt, almát, diót. Általában az anyák szervezték. Nem él már ez a szokás a 60-as évek óta.

(adatközlő: Peri Romanov, sz. 1948)

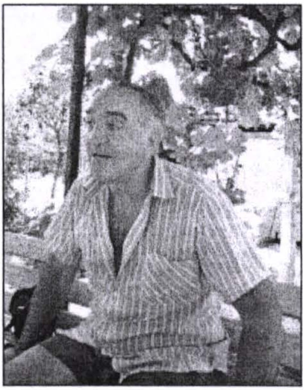
A passzív kulturális réteg

A farsang

A régi farsangot is megmodernizáltuk, csak egy kis része maradt fenn, az a rész a rackakucsmás (maszkos). Általában két férfi beöltözik, egyik női ruhába, a másik férfi ruhába és természetesen éjfélkor felcsendül egy induló. Ez a mai világban történik így, de azelőtt a rackakucsmások kalákából kalákába jártak, jártak egyiktől a másikhoz, nem tudták mikor érkezik, akkor jön, amikor akar. Szórakoztunk.

És a farsangi szekérrel történő sétálás az ünnep előtt. Egy bizonyos szekér volt, Winter féle tengelye volt. Általában csak a férfi része sétált. Mentek a lányokhoz, mert közeledett a böjt, akkor már nem énekelhettek. Nem egyeztek meg előre arról, hogy mikor jön. Behívták őket, kínálták itallal és táncoltak legényest, egyet, kettőt, felkérték a házigazdákat is. Az úton a zenekar nem játszott akármit. Farsangi dalokat, egyfajta indulót, kicsit ringatósat és jókívánságokat is mondtak.

Farsang alkalmával lezárult minden ünneplés, jártak egymáshoz, és fogadták őket. Nagy volt a szégyen, ha visszautasítottad. A rackakucsmás ha jött hozzád, azért jött, hogy minden jót kívánjon, jólétet, egészen húsvétig. (adatközlő: Peri Romanov, sz. 1948)



Peri Romanov

Rackakucsmás maszkokat csináltak disznótorokon is vagy névnapokon, éjjel.... Gyere adjunk a rackának inni... gyere adjunk neki enni, a fecsegőbbek rögtönöztek.

(adatközlő: Peri Romanov, sz. 1948)

Húsvétkor volt egy szokás, a leányvásár. A templomban. A templomban volt egy bizonyos helyük a lányoknak. Erre az alkalomra felvették arany pénzérmékből készített ékszereiket és ünneplő ruhába öltöztek.

(adatközlő: Peri Romanov, sz. 1948)

Legenda

A lovakról szól egy legenda. Miután letelepedtek, és megkapták Mária Terézia engedélyét a letelepedésre, – mert itt egy sivár föld volt, erdők, vadon – a végső engedélyt azzal a feltétellel kapták meg, hogy feltörjék az ugart. Akkor Mária Terézia egy kapitányt fog nekik adni, aki Gheorghe Kaciamag volt. Amennyit bír egy jó lóval lovagolni, az legyen a földjüknek a területe. És akkor ők kicserélték a lovakat, vele egyetértésben. Az a beszéd járja, hogy itt a vasútállomás mellett, ahol a siló van, ott megdöglött a lova, és azért mi azt a helyet úgy hívjuk hogy

Kaciamag. És a terület, úgy ahogy az Mária Terézia idejében volt, nagy terület volt.

(adatközlő: Peri Romanov, sz. 1948)

Élő szellemi kulturális örökség

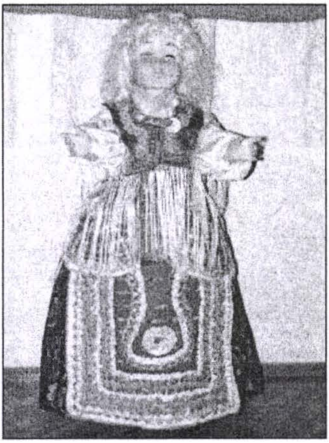
Zenei repertoár

A vingai bolgároknak van saját hangszeres zenekarjuk, „*Stárij balgare*" a neve, részt vesz benne Pera Romanov-akordeon, Anton Cosilkov-orgona, Victor Stigleț-szaxofon, Mihai Martin-tárogató és Alexandru Iuhasz-szaxofon.

Az együttes zenei repertoárja az alábbi hangszeres és énekelt dalokból áll:

-Hodenca
-Čaku-i gazdata
-Saltica,saltica
-Hodenca II
-Traganala-i Neda
-Mlada muma
-Učiči, učiči
-Traganal raca
-Hodenca III
-Angece,angelce
-Sedis u Kurtice
-Ud rabota
-Mino,Mino
-Sedi Giura
-Sedila-i Anka
-Katarina-i rosava
- Hodenca IV
- Hoi dili,či bi pili

A viselet



Bolgár népviseletbe

Kanadában részt vettem fesztiválokon. Amikor mi felléptünk, csak úgy rajzottak körülöttünk az emberek. Egy szép viseletről van szó. Természetesen az Osztrák-Magyar Monarchiához kapcsolódik. A népviselet is különbözik a Bulgáriában hagyományos viselettől, nagyon eltérő. Elnyertünk egy Szépségkirálynő versenyt Szofiában. „Miss Vinga”, Victor lánya. 11 résztvevő állam közül, Nepál, Mexikó, Magyarország, Horvátország, sok állam közül elnyertük a második helyet, szép eredmény volt számunkra. Volt egy kanadai csoport, akik az egész viseletet kitanulmányozták, később összeállítottak egy albumot, szépen részletesen leírták. Mi azok közé tartozunk, akiknek szép a népviseletük, ez számunkra egy előny, mert kisebbségiek vagyunk.

(adatközlő: Peri Romanov, sz. 1948)

Dudeşti bolgárok

A mi népviseletünk különbözik a Dudeşti bolgárok viseletétől. Egészen egyszerű, mi sokat beszélgetünk egymás között, ilyen bolgárok közötti beszélgetések, de csak az köt össze, hogy Bulgáriából származunk, más semmi, területileg két különböző helyről jövünk. Az egyik a Balkánon túlról, a másik a Balkánon innen. Nekünk sokkal nehezebb a múltunk és sokkal régebbi, helyi értelemben, nincs semmi kapcsolat ami összeköt, sem népviseletben, sem nyelvjárásban. Van egy hasonló népviselet egy városban. Ciprovci vagy Ciprovec. És van még egy község Aselnovo(?), ahol úgy beszélnek mint mi, pontosan a mi nyelvjárásunk. És náluk nagyobb a török behatás, a beszédben sokat használják az î-t, az a vidék, ahonnan származnak török tartomány volt. Az a hely, ahonnan mi származunk védettebb volt, ott voltak az arany-, ezüst-, rézbányák, és akkor természetes, hogy ott meg lehetett vásárolni a szabadságot, mert a valóságban ez így volt, így váltották ki a szabadságukat Brâncoveanutól is.

(adatközlő: Peri Romanov, sz. 1948)

Bolgár táncok

Nálunk létezik egy 5 dalból álló sorozat. Mondom románul: „Soroc", „De-a lungu", „Hodenţă" így mondjuk mi, „Învârtita", „Kotrobana" avagy „Mărunţaua" és „Învârtita". Lényegében nálunk, az öregek szerint, régi szokás szerint 6 tánc volt, a „hora" is, mert az kötelező volt. Mondhatnám hogy 7, mert leáll a hora és következik az „italozás"-ról szóló dal. Általában bort iszunk. Jön valaki egy pohárral, egyetlen egy pohárral inni és egy kancsó borral. Ez szokás. Azt mondják elfáradtak, „adj nekik valami inni, hogy felélénküljenek".

A „Soroc"-ot más kombinációban táncolják. A „Soroc" (sors) jellegzetes kaláka tánc. Legénytánc. A legények körben táncolják, különböző lépésekkel és mozdulatokkal, és az utolsó mozdulatnál, ahhoz, hogy áttérjen a következő táncra a „De-a lungu"-ba, kell, hogy legyen párja, és akkor belép az első lány, a második. A legény, ameddig nincs párja, a körben táncol.

(adatközlő: Peri Romanov, sz. 1948)

Bolgár gyermek táncegyüttes

Vingai bolgár táncosok

A bolgárok hagyományos hangszerei

Hagyományos hangszerek… itt van egy dilemmám, ketté kellene osztani. A bolgároknál bizonyára a bőrduda a hagyományos hangszer. A régi, eredeti, nagy dudát hűen őrzik…, olyan volt mint egy zenekar. Természetesen 50 évvel ezelőtt megjelent náluk is a klarinét, a furulya, az akordeon. Van egy vidék, ahol jellemző az akordeon, de nincs olyan népi zenekar, amelyikből hiányozna a duda.

Nálunk, az itteni bolgároknál, a hangszer a német harmonika volt, Honner. Kevés volt az a ház, ahol nem volt harmonika. Két soros volt, volt egy soros, 6 basszussal, 8 basszussal, a gyermek tehetségétől is függően. Divatban volt, hogy disznóvágásnál vagy névnap alkalmával 2-3 gyerek harmonikázott. Később áttértek az akordeonra.

(adatközlő: Peri Romanov, sz. 1948)

Fonó

Régen a lakodalomban és a fonóban énekeltek. Fonóba korosztályok szerint gyűltek össze az emberek. Általában vasárnap. Rögtön a mise után. A harmonikás gyerekeket korábban hívták. Kaptak süteményt. Estefelé gyülekeztek a nagyobbak is, fiatal házasok és házasulatlanok. Ott ismerkedtek. És akkor ezekben a fonókban, ahol nagyobbak voltak, megjelentek a cigányok is, akik hegedültek. Megengedték a cigányoknak, hogy a bolgárok közé jöjjenek. Az együttes elsőhegedűsből, másodhegedűsből, brácsásból, mélybőgőből és tamburából állt össze, ami egy „branci" típusú gitár, mint a szerbeknél, egy harmonia gitár.

(adatközlő: Peri Romanov, sz. 1948)

Bolgár lakodalom

Széles nyakú üvegekkel jöttek, azzal volt szokás lakodalomba jönni, masnit kötöttek rá. A lakodalomba tele vitted, de mikor távoztál nem volt szabad üresen elvinni, mert bizonyos értelmezése van annak, ha az üressel távozol. Tehát a házigazda az ajtónál kikészít belőlük, senki sem távozik az üressel, hanem úgy, ahogy jött. Ha telit akarsz, megtöltöd, de általában kétujjnyit öntenek, hogy a fiatal párnak ne vigyék el a szerencséjét.

És vannak még vegyes lakodalmak, ahol felkérnek, hogy mutassak be valami hagyományosat. Mert ezeken a lakodalmakon minden hagyományos és mindennek megvan a rendje, minden mozdulatnak, süteménynek, ételnek. Nem eszel amikor akarsz. Mindenhez kapcsolódik egy bizonyos dal. Énekelünk. A fiatal pár odajön a zenekarhoz és énekelnek.

Mikor mi lakodalomba megyünk, van nekünk 3 fúvósunk, kettő népzenéhez, egy könnyű zenéhez, 2 akordeon, ezek kötelezően szükségesek az összhangzás miatt, egy tambura és egy dob. Mi nem használtunk mélybőgőt, mi dobbal mentünk, de igazi dobbal nem az a típusú, amelyiket Bihar megyében használnak, az a központi pedálos tam-tam dob.

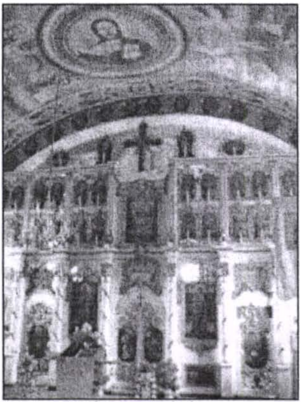
(adatközlő: Peri Romanov, sz. 1948)

Féregyház

A Șagu helység részét képező település a Vingai Síkságon fekszik. Az első írott forrás 1256-ból származik. Az idők folyamán több elnevezése volt: Alba Ecclesia, Feyereghaz, Félegyház, Firitasch, stb. 1786-ban a településen 170 családot tartottak nyilván. Egy évszázaddal később, a helységben különböző százalékarányban éltek románok, magyarok és németek, a románok képezvén a többséget.

Napjainkban a településen 424 lakos él, ebből 380 román, 59 magyar, 4 roma és egy német.

Román ortodox templom



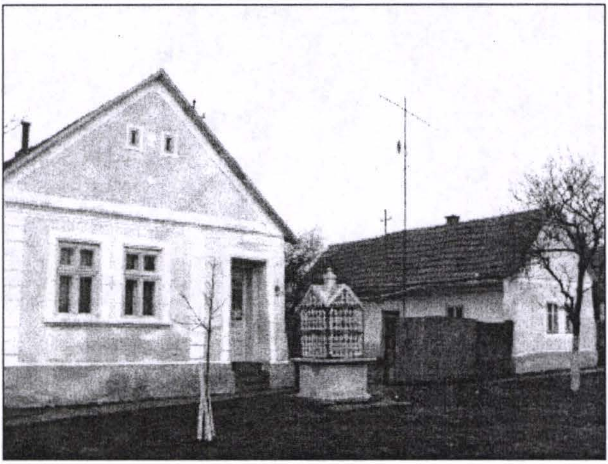
Ikonosztázion

Féregyházi utca

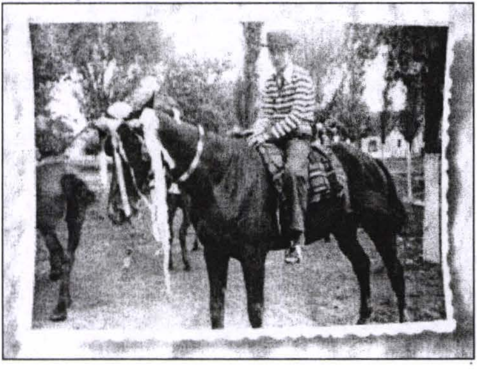
A falunak két temploma van, egy ortodox és egy katolikus. Egy temetője van, melyben vallási szempontból elkülönülten temetkeznek az ortodoxok, katolikusok és baptisták.

Az 1960-70-es években épített villák és lakóházak mellett, a településen még sok öreg, sváb mintára csukott tornáccal épült hosszú ház van.

A városi civilizációval való érintkezés nyomán keletkezett változások ellenére, a településen élő románok még mindig elevenen őrzik a helyi hagyományok egy részét.



Zárt tornácos hagyományos ház



Lakodalmas hívogató

A napjainkban is élő naptári ünnepekhez fűződő szokások közül megemlíthető a búcsú, melyet minden év augusztus 15.-én rendeznek, valamint a karácsonyi kolindálás. A faluban jelenleg két kolindáló csoport működik.

A magyarok számarányukban megfogyatkozva ugyan, magukat, a románokhoz hasonlóan őslakosoknak tekintik. A családban magyarul beszélnek, és elevenen őrzik még a magyar hagyományok bizonyos elemeit: esküvői és temetkezési szokások, naptári ünnepek, ünnepi étkezési szokások, stb.

Féregyházi menyasszony és vőlegény

Kiss István kovács a műhelyében

Ráolvasás kelésre

Doamne ajută, Maică
Maică mare, strigă-n gura mare;
Unde ești, tu, bubă necurată, bubă tulburată?
Io mă duc la Pătru să-i beau sângele, să-i ciont zilele
-Hou! Întoarce-te napoi,
În codri cu bolovani, unde-s demonii cei mari!
Lasă pă Pătru curat, ca argintul străcurat ;
Să nu sară, să nu străsară,
Și nimic să nu-l mai doară.
Descântecu-i de la mine, leacu-i Doamne, de la Tine
(adatközlő: Lucaci Antița, Firiteaz, 166 sz.)

Ráolvasás ijedtségre
Bubuli, bubuli, fugi muma pădurii ;
Fugi în lume, fugi în țară și dă somn la prunc iară,
Fugi spăriete în părete (se repetă de încă 2 ori) !
Fugi din capul pruncului, în capu lupului ;
Și dacă nu-i fugi, cu mătura te-oi mătura
Și pe lopată te-oi lua ;
Și-n calea ciurzii te-oi țâpa
Care-n coarne te-o lua
Și pe mare te-o arunca.
Lasă pruncu meu curat, cum Dumnezeu l-o lăsat.
Eu mă rog Ție, Tu-mi ajută mie !
(adatközlő: Dumitru Olga, Firiteaz,30 sz.)

Ráolvasás kelésre

Spurcule spurcat, din buboaie adunat ;
Dân pământ ai ieșit și-n pământ să te bagi,
Acolo să pieri, acolo să răspieri;
Cum piere rouă de soare și scuipitul sub picioare.
Pe Ion să nu-l mai dori, nici să-l înflori,
Ci să-l lași să trăiască, să se-nveselească

Ca la baba zlotul să-i plătească.
Zlotul și găina, clisa și fărina
Că atunci să ia boala cu mâna.
(adatközlő: Stein Rozalia, Firiteaz, 340 sz.)

Karácsonyi rituális népköltészet

Karácsonykor a csillaggal jártak, kórindáltak. Régen nem a pap járta a falut, a legények járták. Volt két-három csoport. Egy-két kórindát énekeltek egy-egy háznál. A rackával más jött, nem a mi falunkból voltak.

(adatközlő: Vodă Liviu, sz. 1920)

Kórinda

Trei cocoși negri cântară
Că atunsea-i prânzu bun.
Slujnișile se sculară
Să adună neamurile,
Să mături curțâle
Ca să-și guste vinurile ;
Să își spele vasele.
Dă Hristos ei tăt vorvesc
Să puie prânzul la foc
Că li s-a născut un Sfânt
Să bage colacul la copt,
Lor, astăz pre pământ,
Că-i colacu dă Crăciun.
(adatközlő: Susan Maria, Firiteaz, 167 sz.)

A lakodalom

Az apa és az anya, vagy az apa és egy rokona jöttek leánykérőbe és megegyeztek. Ennyit adsz a leánynak. És mondta, mennyit adhat.

És ha megegyeztek … Voltak hívogatók, fiatal legények, szépen felöltözve, kalappal a fejükön, mentek házról házra. A vőlegény barátai.

A lakodalom szombaton is volt régen, vasárnap mentek a templomba. A vőlegény házában rendezték, sátorban. Akkoriban nem volt olyan a lakodalom. Kevés volt a hús, marhahús vagy valami más, és nem volt annyi sütemény. Régen a rokonok dolgoztak, és a szakácsnő. Szombaton éjfélig volt. Volt étel, ital és utána mentek haza, és vasárnap újra jöttek.

A menyasszony szép volt, volt a fején kis viaszkoszorú, és új ruhája volt, a vőlegény vette neki. Megegyeztek, hogy milyen ruha kell neki, selyemből és plüssből. És a gazdagoknak volt ékszerük pénzérmékből fűzve. A vőlegény nem úgy volt öltözve, mint napjainkban, csizma volt a lábán, csizmába való nadrágot viselt, inget és plüssmellényt.

Vodă Liviu

A násznagyok a legény keresztszülei voltak, ha a vőlegénynél volt a lakodalom és a lányé, ha a menyasszonynál volt. Mentek a násznagyokért. Volt **divăr** és vele mentek a násznagyokért és a menyasszonyért. És ha a menyasszonyért nem fizettél, nem azt adták, akit kellett. Először egy másikat adtak, és ha fizettél adták ki az övét (a vőlegényét).

És mikor jöttek a templomból, át kellett menni a vizen, úgy mondták. Volt egy teknő lent és két bot volt keresztbe téve, és ha nem dobtad be a teknőbe a pénzt, nem mehettél tovább. Mindenesetre szép volt. Az asztalnál a rokonok és a násznagyok közelebb ültek egymáshoz, és utána, akik még voltak. Vasárnaptól hétfő reggelig tartott, akik gazdagabbak voltak hétfő délig, és folyamatosn volt étel és ital.

Román menyasszonyi koszorú

Eleinte bort és pálinkát szolgáltak fel, napjainkban több fajta italt isznak. És volt leves és sülthús, és később töltöttkáposzta is. Így volt ez rendjén. A menyasszony tánca reggel felé volt. Reggel levették azt a fejéről, és feltették neki a kendőt.

Adtak pénzt, habár az emberek vittek süteményt, de nem mind maradt meg, vittek haza is. Az embereknek nem volt sok iskolájuk, de jobban voltak nevelve.

(adatközlő: Vodă Liviu, sz. 1920)

A lakodalom népköltészete

A menyasszony öltöztetése —Cântec la gătitul miresei

Frunză verde dintre spini
Greu îi Doamne-ntre străini;
Că-ntre ei ești fericită
Când stai noaptea nedurmită
Și zâua nehoginită.
Sara, când ei stau la masă
Tu stai ca sfetnicu-n casă ;
Când îs gata ge mâncat
Ei te-ntreabă ce-ai lucrat.
Iei cuțâtu să-ți tai pită
Lacrimile vale-ți pică.
Ia-ți mireasă ziua bună,
De la tată, de la mumă,
De la frați, de la surori,
De la grăgina cu flori.

Rigmusok - Strigături

Satu nost îi sat micuț,
Tătă fata-i cu drăguț...
Chitighazu-i sat mai mare,
Nicio dragoste nu are.

Frunză verde de cireașă
Frumoasă-i mireasa nostă ;
Frunză verde măr pupit
Nici junile nu-i urât.

Miresuță cu cunună
Fă-ți oleac de voie bună
Cu junile dimpreună.
Că junile-i tinerel
Și-i trăi bine cu el.
Că junile-i neam cu mine
Și mă prind că ț-a fi bine;
Și mireasa-i din creanga me
Și-i trăi bine cu ie!
(adatközlő: Vodă Liviu, Firiteaz,170 sz.)

Temetés

Amikor meghalt valaki, este jöttek virrasztani. A férfiak kártyáztak, néha pénzben is. Az asszonyok énekeltek, akik tudtak.

A koporsóba pénzt tettek, a halott kezébe.

Miután kivitték a sírba és visszajöttek, szokás volt a halotti tor, megmosták a kezüket. Ha böjt volt, a toron böjti ételeket szolgáltak fel, ha nem, akkor húst.

És azután a sírra vittek vizet, és később vittek ide a szomszédba, kilenc napig. Elég jó szokások voltak.

(adatközlő: Vodă Liviu, sz. 1920)

Halottsiratók

Férj siratása – Bocet după soț

Doamne, iute l-ai luat
Și singură m-ai lăsat
Cu jale și cu bănat.
Că io, Doamne, a cui oi fi
Cât în viață oi trăi
Și cine m-o biciuli?
Cât dă greu are să-mi fie
În cea neagră văduvie;
Numai inima mea știe
În căsuța mea pustie,
În care am trăit cu fală
Și-oi ajuge de ciufală.

O, fie-ți milă de mine
Ia-mă și mă du la Tine.

Apa siratása – Bocet după tată

Hai maică să nu cântăm
Și în plâns să ne-necăm;
Că tăticul meu cel dulce
Din lume astăzi se duce.
Și ne lasă amărâte
Și cu inimile fripte
Și ne lasă supărate
Și cu inimile arse.
Că de astăzi, maica mea
N-are cu cine lucra;
Nici sapa, nici securea
Vai ș-amar de viața mea!
Că o milă am avut
Și-o pus fața la pământ;
N-o pus-o să înverzească
Ci-o pus-o să putrezească.
Pământule, păcătos
Poți acum să fii fălos,
C-ai luat ce ne-a fost drag
Și l-ai dus pe-al tău meleag.

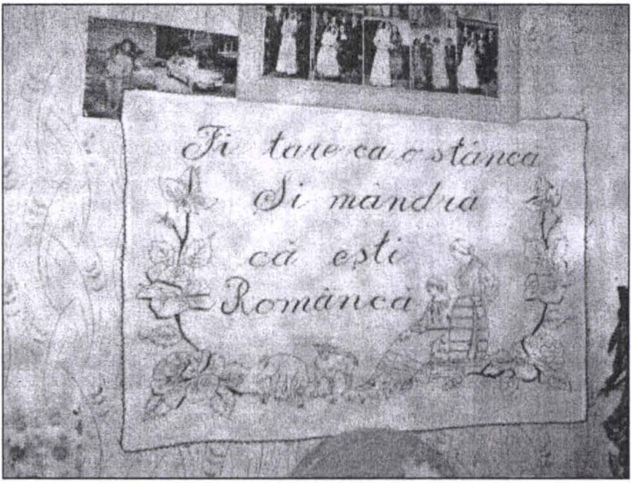
(adatközlő: Dumitru Olga, Firiteaz, 30 sz.)

Élő szellemi kulturális örökség

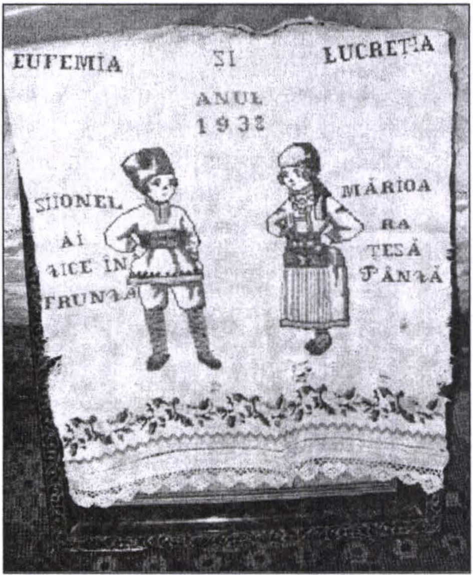
Búcsú[35]

A legények lovon mentek a falu végébe, és várták a püspököt, elkísérték a templomba. Ők elől és a püspök utánuk kocsiban. Eleinte a legények csizmát viseltek és fehér harisnyanadrágot, inget és nemzeti színű széles övet. Az ingre felvettek egy színes mellényt, csak az idős emberek viseltek fekete mellényt a faluban. Fejükön sapka volt. Bementek a templomba, a misére, utána volt egy kis lakoma és a tánc délután volt. Itt mifelénk öt tánc volt. Az első volt a „soroc", „întoarsa", „sărita" és újból az „întoarsa". És már nem tudom mi következett, mert régen volt, ötven éve. A zenészek idevalósiak voltak. Jó zenészeink voltak. Hegedültek, tárogatóztak, mélybőgős és akordeonos is volt.

(adatközlő: Vodă Liviu, sz.1920)

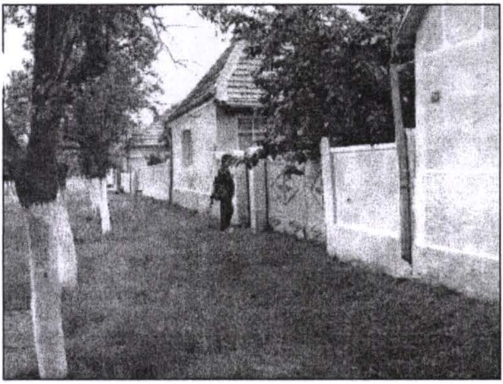

Fi tare ca o stânca
Și mândră
că ești
Română

Féregyházi falvédő

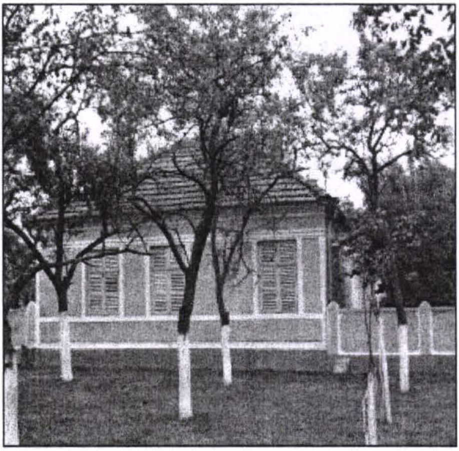

EUFEMIA
ȘI
LUCREȚIA
ANUL
1938
ȘIONEL
AI
ȚICE ÎN
FRUNȚA
MĂRIOA
RA
ȚESĂ
PÂNȚĂ

Bánáti dísztörülköző Féregyházról

A Firiteaz szomszédságában elhelyezkedő Fiscut falu közigazgatásilag szintén Șag községhez tartozik. A településről szóló első feljegyzések 1493-ból származnak, ezekben neve mint Fyzkuth jelenik meg. A faluban hajdan szerbek, románok, magyarok és németek éltek. A falu fokozatosan elnéptelenedett. Lakosságának etnikai összetétele jelenleg a következő: 428 román, 18 magyar és 102 roma. A románok többsége Bihar megyéből telepedett át, Vaskóh (Vașcău) környékéről származik. Az őslakosság még elevenen őrzi emlékezetében a bánáti hagyományok bizonyos elemeit. A vidék hagyományos jellegzetességei a bánáti nyelvjárás által is fennmaradtak.



Temesfűzkúti utca



Gazdaház

A szőlőskertek és a búza szentelése

Mikor a kereszttel mentek a legények vitték a templomi zászlót, és a leányok mögöttük mentek. Húsvétkor kimentek a szőlőbe, körbe a szőlőskertekbe, és ha volt itt búza, akkor kimentek ide a kereszthez, itt volt egy kereszt, ahol volt a szövetkezet. A lányoknak mellényük volt és pártájuk, a legények is mellényt viseltek, csak úgy ragyogtak a napfényben."

(adatközlő: Tănascu Emilia, sz.1925)

Tănascu Emilia és édesanyja fiscuti viseletben

A népviselet

Ez itt kabát nehéz rojtokkal. Ez felette volt, hosszú ujjú volt és megvan a szoknya, és akkor alatta volt egy fehér szoknya, és alsószoknyák is voltak, úgy fel voltak fújva.

Régi fátyol... ezt viselték a férjes asszonyok. Ezek akkor voltak, mikor én menyasszony voltam, nászajándékba kaptam. A férjes asszonyoknak is volt pártás fátyluk, a férfiaknak pártás mellényük volt.
(adatközlő: Tănascu Emilia, sz.1925)

Fiatalok bánáti ruhában

Sok böjt közötti időszak volt, és akkor délután más rend ruhát öltöttünk. A tánc a művelődési házban volt. Előbb volt a „sorocul", „întoarsa", „sărita", „sărita dân mâni" és újra „întoarsa". A muzsikusok éveken át ugyanazok voltak, búzával fizettük őket.

(adatközlő: Tănascu Emilia, sz.1925)

A temesfűzkúti iskola diákjai (1930)

Gyászmise Temesfűzkúton

[1] Az interjúkat magyarul rögzítettük. A gyűjtött anyagot tematikusan jegyeztük le a hangszalagokról. A szerb nyelvű szövegek a közösség archívumából, valamint egyéb dokumentációs forrásokból származnak, melyeket a deszki szerb önkormányzat bocsájtott rendelkezésünkre.
[2] Kolompár Vidosavától (született Ferkov, 1916) fennmaradt feljegyzés szerint, Lázár szombatján három vagy több 12-15 éves leány, melyek közül az egyik menyasszonynak öltözött, elindult a falubeli házakhoz. Megálltak az ablakok alatt és Lázzárról énekeltek, miközben a menyasszony a leányok által kialakított körben táncolt.
[3] Az 1950-es években kihalt szokás.
[4] Adatközlő: Rusz Jovánné, sz.1899-ben.
[5] Adatközlő: Rusz Jovánném sz.1894-ben
[6] adatközlő: Novkov Mladen, sz.1915-ben
[7] adatközlő:Rusz Jovánné, sz.1899-ben
[8] adatközlő:Novkov Mladen, sz.1915-ben
[9] adatközlő:Adamov Gyukáné, sz.1912-ben
[10] adatközlő: Novkov Ljubomirné, sz.1911-ben
[11]Szigeti György, *Adatok a Deszki magyar és szerb népzenéhez*, In: Deszk története és néprajza,Szeged-Deszk, 1984 ,766.
[12]Szigeti György, *Adatok a Deszki magyar és szerb népzenéhez*, In: Deszk története és néprajza, Szeged-Deszk, 1984, 777-778.
[13]Adatközlő: Novkov Mladen, sz.1915
[14]Grin Igor, *Szerb népi énekek*, Debrecen, 2001,155-159.
[15]Adatközlő: Rádity Milan, sz.1896. In: Grin Igor, *Szerb népi énekek*, Debrecen, 2001, 184-187.
[16] Laslo Felföldi, *Plesne tradicije Srba u Pomorišju*, Budimpešta, 2003, 102.
[17] Baranyi Csaba, született 1968-ban, Kiszomborban. Az egyik helybeli panzió tulajdonosa, hétvégeken vőfélyként tevékenykedik. A vőfélykönyv olyan verseket tartalmaz melyeket a lakodalom bizonyos szakaszaiban mond el.
[18]
[19] Bencsik János 1983. évi gyűjtése a gyulai Erkel Ferenc Múzem adattárában
[20] Ibidem
[21] Bencsik János 1983. évi gyűjtése a gyulai Erkel Ferenc Múzeum adattárában
[22] Martyin Emília 1983. évi gyűjtése a gyulai Erkel Ferenc Múzeum adattárában.
[23] Az 1919-ben született Svetozar Uncot a településen mindenki „Cito bácsi" néven ismeri. 88 évesen, még mindig gyönyörű hangjával énekli a magyarcsanádi románok jellegzetes népdalait.
[24] Svetozar Unc évekig volt a román templom kántora és zenét komponált valamint temetéseken, a halottak horáján énekelt.
[25] Egykoron, december 13.-án, Luca napján, fiatal legényeket „Luca fiai"-t várták a házaknál, hogy köszöntőket, verseket mondjanak, melyek célja a szerencse előidézése, a termékenységvarázslás és a szerelmi varázslás. A szokás Oceľovanie vagy. Chodenie s oceľou neveken ismert. Ez a hagyomány

az eltűnés veszélyének van kitéve és jelenleg már csak a szlovák közösség mélyebb kulturális rétegeiben lelhető fel.

[26] Ondrej Krupa, *Kalendárne obyčaje*, I, Békéšska Čaba, 1996, p. 137.

[27] Karácsony napjától újévig vagy vízkereszt napjáig Nagylakon szokásban volt a betlehemezés. (Jocul Păstorilor, Jasličsky, betlehemská hra, viánočná hra, betlehemáši). A betlehemezés egy vallásos népi dramatikus játék, amely Jézus születésének biblikus leírásán alapul. A betlehemes játéknagylaki változata humoros jelenetekkel tűzdelt, enyhén szabados, számos kétértelmű kifejezést tartalmaz. A szlovák etnográfusok által írt összehasonlító tanulmány szerint a nagylaki változatban Gemer vidéki elemek fedeztőek fel.

[28] Ondrej Krupa gyűjtése a Magyarországi Szlovákok Kutatóintézetének adattárában.

[29] Ondrej Krupa, *Kalendárne obyčaje*, II, Békéšska Čaba, 1996, p. 167.

[30] Az „ifjú feleségek" tojáskérő, melyet régen Nagylakon fekete vasárnap alkalmával gyakoroltak. Három 12-13 éves leány - az egyik menyasszonyi ruhában, a másik fején szalagokoszorúval, a harmadik kezében kosárral, - minden szlovák háznál a természet újjáéledéséről szóló dalt énekel. A ház asszonyától fizetségként kapott tojásokat megfestették, és a húsvét másnapján érkező locsolkodóknak ajándékozták.

[31] Maria Zetocha gyűjtése és fordítása.

[32] Napjainkban is éneklik karácsonykor a nagylaki evangélikus templomban.

[33] A két világháború közötti időszakban Magyarpécska neve Rovinere változik.

[34] Pécskán, még napjainkban is vőfély irányítja a lakodalom menetét, a 32.

A projektben közreműködők köszönettel tartoznak a program keretén belül rendezett vetélkedők, valamint a kutatás szervezésében nyújtott támogatásukért az alábbi személyeknek:
Borivoj Rus
Kristifor Brczan
Endrész Erzsébet
Szegvári Ernőné
Farkas Iánosné
Maria Stefankova
Nicoleta Huszarik
Nagy István
Claudia Balaș
Victor Cociuba
Pr.Liviu Panafiloiu

Úgyszintén köszönetet mondunk jóindulatú segítségnyújtásukért a projektben résztvevő összes